~~O III 154~~

Oec.
o
181

Handbuch
über die
Obſtbaumzucht
und
Obſtlehre

von

J. L. Chriſt,

erſtern Pfarrer zu Kronberg an der Höhe, der königl. kurfürſtl. Landwirthſchaftsgeſellſchaft zu Zelle Mitglied.

Mit IV Kupfertafeln und 1 Tabelle.

Zweyte vermehrte und verbeſſerte Ausgabe.

Frankfurt am Mayn, 1797.
im Verlag der Hermannſchen Buchhandlung.

STAATSBIBLIOTHEK
BAMBERG

Vorbericht

zur erſten Auflage.

Es haben die ſeit ein Paar Jahren von mir wiederholt herausgegebene zwey Theile von Pflanzung und Wartung der nůzlichſten Obſtbåume einen ſo ſtarken Abgang gefunden, daß eine abermalige Auflage nöthig wäre. Nicht nur dieſer zahlreiche Verſchluß, der ſich bis an die entfernteſten Gränzen Teutſchlands erſtrek-

te, und ſogar in vielen Schulen davon eingeführet worden, war mir bisher ein ſehr angenehmer Beweis der erwünſchten Fortſchritte der guten Sache, und daß die Obſtkultur, dieſer trefliche und unſchäzbar nüzliche Zweig der Landwirthſchaft und Oekonomie, der in manchen Ländern und Gegenden theils noch ſchlief, theils in ſeiner Kindheit lag, zu erwachen und zu erſtarken beginne: ſondern auch die alljährige häufige Verſendungen der hier erzogenen edlen Obſtſorten, — wozu ich meine freundſchaftliche Dienſtleiſtungen, (ſo weit möglich meine Geſchäfte und die Umſtände der Sachen erlauben,) keinem Gartenfreund verſage, — gab mir eine erfreuliche Gelegenheit, in allen Theilen des Reichs und vielen Provinzen von Teutſchland einen guten Samen auszuſäen, und ſie unter andern auch der feinſten Sorten Tafelobſtes theilhaftig zu machen. Dieſer gemeinnüzzige Endzwek ſiehet um deſto mehr ſeinem vorgeſtekten Ziel entgegen, da die allhier in Kronberg erzogene geſunde junge Bäume wegen ihrer vortheilhaften etwas hohen und abhärtenden Lage und gemäßem mergelartigem, nicht leichtem oder ſandigen, noch gewächſerdartigem Boden in allen Gattungen von Erdreich und in verſchiedenem Klima gut anſchlagen, gedeihen und freudig fortwachſen, als von welchem weſentlichen Vorzug vor hundert andern Baumſchulen aus allen Ländern die angenehme Beſtätigungen einlaufen.

Dieſer

Dieſer verſchiedene erwünſchte Fortgang der guten Sache für das allgemeine Wohl und Vergnügen meiner lieben Weltmitbürger feuerte mich an, nicht nur die vortreflichſten Sorten aller Arten Obſtes aus dem Reich ſowol, als aus Frankreich, Holland, England, Italien ꝛc. ohne Rükſicht der Koſten oder Mühe, herbeyzuſchaffen, und in die hieſigen Baumſchulen zu verpflanzen, — (wobey ich nicht blos nach den Katalogen der gemeinen Handelsgärtner wähle, ſondern nur an ſolche Freunde mich halte, bey denen ich der redlichſten Behandlung verſichert ſeyn kann, und die ſelbſten Kenner und Pomologen ſind; überhaupt aber alle menſchmögliche Sorgfalt anwende, die Sorten in ihrer Aechtheit zu erhalten, und ſodann mit eben der möglichſten Sorgfalt und Genauigkeit mitzutheilen:) — ſondern es beſeelte mich auch das Vergnügen über den guten Erfolg meiner Bemühungen, der meinen Wünſchen entſpricht und meine Hoffnung und Erwartung übertrifft, dieſer Lieblingswiſſenſchaft zur weitern Vervollkommnung derſelben alle Kräfte zu widmen. Ich habe daher nicht nur meine weitere eigene ſorgfältige Beobachtungen und bewährt erfundene Erfahrungen in allen Theilen der Obſtkultur und der Pomologie, (da wir in der Natur, als einem Ausfluß der ewigen Weisheit nie auslernen) niedergeſchrieben, ſondern auch manche auf Veranlaſſung meiner pomologiſchen Freunde und werthen Korreſpondenten weiters geprüft, erprobt, und was zum allge-

allgemeinen Gebrauch dienlich geweſen, angewendet.

Anſtatt nun der nöthig geweſenen neuen Auflage bearbeitete ich gegenwärtiges Werk, nicht blos unter dem Titel eines Handbuchs über die Obſtbaumzucht und Obſtlehre, ſondern auch mit dem Beſtreben, es nach den Erforderniſſen eines Handbuchs über eine gewiſſe Wiſſenſchaft einzurichten, in welchem alles Nöthige dazu Gehörige kurz, deutlich, zuverläßig, als nach einer Richtſchnur, enthalten ſeyn ſoll. Es kann daher in ſo fern auch als eine neue Auflage gelten, weil es alles dasjenige enthält, was ich in meinen vorherigen Gartenſchriften über die Baumzucht aus Erfahrung geſchrieben; allein ich habe hierin den Kreis in vielem merklich erweitert, und geſucht, mehrern Mängeln in allen Theilen zu Hülfe zu kommen. — Es enthält vier Abtheilungen, worüber ich vorläufig einige nähere Auskunft zu geben ſchicklich und billig erachte.

Der erſte Theil handelt von der eigentlichen Pflanzung und Erziehung der Obſtbäume, ihrer Veredlung und Fortpflanzung in ihrer ächten Art. — In meinen erſtern Schriften konnte ich nur die erſten Buchſtaben und Anfangsgründe in dieſem Artikel vorzeichnen. Hier ſchmeichle ich mir, ein neues und unerwartetes Licht über mancherley wichtige Gegenſtände deſſelben zu verbreiten; annebſt die Veredlungsarten zuverläßiger zu lehren, leichter in ihrer Methode, ſiche-

ſicherer gegen die Ausartung der Obſtſorten und zugleich bequemer in Rükſicht auf die Zeit, da ſich in einer großen Baumſchule die Arbeit im Frühjahr allzuſehr häuft. Zu welch lezterem inſonderheit zu rechnen, die untrügliche Weiſe, mit Anfang des Winters und den ganzen Winter hindurch junge Bäume durch die Veredlungsart des Kopulirens fortzupflanzen; welches zwar manchem vieljährigen Baumerzieher als unthunlich, vergeblich und unkräftig ſcheinen, er aber in der Ausübung als vollkommen ſicher, und mit vielen Vortheilen auch für die Dauerhaftigkeit des im Winter veredelten Baums in der Erfahrung und mit Beyfall und Vergnügen richtig befinden wird.

Der zweyte Theil handelt von den Zwergbäumen, ihrer Erziehung und dem Schnitt derſelben nach phyſiſchen Gründen. — Vielen Gartenfreunden iſt nicht wenig daran gelegen, ſchöne, geſunde, und fruchtbare Zwergbäume zu haben, und ſie demnach regelmäßig behandeln zu können oder behandeln zu wiſſen. Ohne mancherley Vorkenntniſſe aber, ohne genaue Bekanntſchaft mit der verſchiedenen Natur einer jeden Baumart rc. iſt aller Schnitt ſchwankend, ungegründet, leicht ſchädlich, und nicht ſelten, zumal beym Pfirſchenbaum, verderblich. Unter vielen Profeſſionsgärtnern oder ſogenannten Kunſtgärtnern ſind oft ſehr wenige, die einen Zwergbaum nach Gründen zu ſchneiden wiſſen, ſondern alles blos mechaniſch verrichten, einerley Regel des Schnittes beobach-

ten, der Baum ſey jung oder ausgebildet, auf ſtarktreibendem Wildling veredelt, oder auf zwergartigen Grundſtämmen, mehr auf Frucht oder auf Holz treibend ꝛc. die nicht wiſſen, wo ſie bey einem Baum eine Zeitlang außer der Regel handlen müſſen, um ſein Feuer nur zu mäßigen, nicht aber zu verlöſchen, da es doch eine gleiche Bewandniß hat, wie bey der Erziehung und Behandlung der verſchiedenen Temperamente der Jugend: daher bey vielen Gärtnern das Vorurtheil herrſchet, und ſie ſolches den Gartenbeſizzern vorſpieglen, ein Zwergbaum müſſe nothwendig auf zwergartige Grundſtämme, auf Quitten oder Paradiesäpfel veredelt ſeyn, wenn er Früchte tragen ſolle, blos weil ſie bey dieſen gleichſam phlegmatiſchen Temperamenten von Zwergbäumen wenig Mühe und Kopfverbrechens brauchen und ihre Unwiſſenheit dabey verdekt halten können, daher auch vielen bisweilen manche Zwergbäume auf ſtarktreibenden Wildlingen keine Früchte tragen, weil ſie ſolche zu ſchneiden nicht verſtehen. — In den bisherigen Gartenſchriften findet man wenige hinreichende Anweiſung zum Zwergbaumſchnitt. Ich habe mir hier Mühe gegeben, dieſe wahre Kunſt zu zergliedern, ſie aufs planſte und deutlichſte vorzulegen, jeden Schnitt mit Gründen aus der Natur überhaupt, und der beſondern Eigenheiten jeder Baumarten in ſeinem Licht vorzuſtellen, ſo, daß ein aufmerkſamer Gartenfreund entweder ſeine Zwergbäume ſelbſt glüklich zu erziehen, auszubilden und zu behandlen, oder zu beurtheilen lernen kann, wie ſein Gärtner ſeine Zwergzöglinge, oder

ſeine

ſeine ausgebildeten Zwergbäume recht und nach den Regeln der Natur behandle.

Der dritte Theil begreift das ökonomiſche Fach, von mancherley Benuzzung der Obſtfrüchte, den ich in Rükſicht der Lage manches Oekonomen und Gärtenbeſizzers nicht zurüklaſſen können noch wollen.

Der vierte Theil enthält die Obſtlehre, die Eintheilung und Beſchreibung der vornehmſten Obſtſorten zur nähern Kenntniß derſelben, Beurtheilung und Wahl. — Es iſt die allgemeine Klage bey Obſtfreunden und Pomologen, in welch einer babyloniſchen Verwirrung dieſe angenehme und nüzliche Wiſſenſchaft liege, zumal bey uns Teutſchen, da theils durch die unzählige verſchiedene Provinzialnamen, womit ein und dieſelbe Sorte Obſtes beleget wird: theils durch die Gewinnſucht vieler Handelsgärtner, die eine bekannte Sorte mit ganz fremden und neuen Namen in ihren Katalogen taufen: theils durch die unächte und verſchiedene Veredlung beſonders der feinſten und empfindlichen Tafelſorten auf Grundſtämmen und Wildlingen, die in ihren Holzfaſern und Bau ſowol, als in ihren Säften zu ſehr von der darauf veredelten Art abweichen, einige Varietäten entſtehen, die aus Liebe zur Neuheit für andere und neue Sorten angenommen und ausgegeben werden, wozu ſie ſich gleichwol nicht qualifiziren: theils andere Urſachen mehr zum Grunde liegen, daß eine ſo große Verſchie-

ſchiedenheit und Verwirrung in den Obſtnamen herrſchet, und ohngeachtet der vielen ſchön gemahlten Pomologien, die wir beſizzen und noch jährlich herauskommen, noch mehr einzureißen drohet. Ohne dieſen ſchönen und koſtſpieligen Werken im geringſten zu nahe treten zu wollen, fehlt es immer an einem zuverläßigen Syſtem, richtiger Charakteriſtik und genauen Klaſſifikation der Obſtſorten, ohne welche wir nimmermehr dem Strom der Verwirrung einen dauerhaften Damm entgegen ſezzen können. Und nur bey einer ſolchen ſyſtematiſchen Pomologie, die zugleich die Sorten bey getreuer Abbildung nach der Natur dem Auge darſtellen, finden auch die in der Zukunft entſtehende neue Sorten ihre Rubrik, worein ſie ſich von ſelbſt ſtellen, wenn einmal die Hauptcharaktere einer Familie und Klaſſe veſtgeſezt ſind. Zugleich erfordert ein ſolches Werk, wodurch nicht blos das Auge beluſtiget, ſondern auch der Wiſſenſchaft aufgeholfen werden ſoll, bey Veſtſezzung des ächten Namens auch die Anführung der ſo viel möglich geſammelten Provinzialnamen, die in den Hauptobſtgegenden einer Sorte beygelegt worden. — Schon verſchiedene Jahre her unterziehe ich mich dieſem (obgleich delikaten und mühſamen) Lieblingsgeſchäfte, und wage mich in den Strudel der Verwirrung, an welchem die Herrn Pomologen bisher (freilich gemächlicher,) entfernt vorbeygeſegelt ſind und noch vorbeyſegeln. Schenkt der Himmel mir Geſundheit und Leben, und dieſes Jahr den gezeigten Obſtſegen, ſo dürften im folgenden die erſten Hef-

te

te erſcheinen unter dem Titel: Pragmatiſch ſyſtematiſche Pomologie über das Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobſt, mit ausgemahlten Kupfertafeln. — Meine gefälligen Freunde und Korreſpondenten erſuche ich anbey, mich ferner zum Behuf der guten Sache mit ihren Bemerkungen, und beſonders mit Ueberſchikkung ihrer Obſtſorten in Früchten zu ſeiner Zeit mit Beyſezzung ihrer Provinzialnamen, ihres Baums und ſeines Gewächſes, Blätter, Triebe, Augen und Blüthe ꝛc. zur Vergleichung mit den meinigen, zu unterſtüzzen. Es verſteht ſich anbey, daß dieſes Werk ſich blos auf Tafelobſt einſchränken müſſe, blos wirthſchaftliche Sorten aber ausſchließe, nur wenige ausgenommen, die einen ſehr vorzüglichen und allgemeinen Nuzzen und als ſolche ſich bewähret haben. Auch von neu entſtandenen oder ganz unbekannten Tafelſorten dürfen es, da wir bereits einen Ueberfluß von gutem Obſt beſizzen, nur ſolche ſeyn, die von beſonderer Güte und Seltenheit ſind.

Uebrigens hätte ich gewünſcht, dieſen vierten Theil des Handbuchs durch eine vollkommen genaue ſyſtematiſche Klaſſifikation der Obſtſorten als einen Prodromus meiner bemeldeten künftigen ſyſtematiſchen Pomologie voraus zu ſchikken. Allein da das vorjährige totale Obſtmißjahr, ſo wie ſchon faſt vier Fehljahre nach einander einen ungünſtigen Strich durch die Rechnung gemacht, und gleichwol ſchlechterdings nöthig iſt, die Geſchenke der Pomona in Reichthum und Vollkommenheit

heit vor Augen zu haben, um ſie nach ihren tauſendfachen Abſtufungen verſinnlichen, beurtheilen und ordnen zu können, ſo waren viele Lükken hier unvermeidlich. Und da die Ausgabe dieſes Handbuchs bey meinen im Buchhandel vergriffenen Baumgärtnereyſchriften (den Baumgärtner auf dem Dorf ausgenommen,) keinen Aufſchub litte, ſo bleibt die mehrere Berichtigung der ſyſtematiſchen Klaſſifikation der Obſtarten und Sorten auf das künftige Werk ſelbſt vorbehalten.

Der Verfaſſer.

Vor=

Vorbericht
zur zweyten Auflage.

Da meine Bemühungen in der Unterweiſung der Obſtbaumzucht ſo vielen unverhofften Beyfall gefunden, und dieſes ſo benannte Handbuch ſich ſo bald vergriffen, ſo habe mir um ſo mehr angelegen ſeyn laſſen, ſolches bey dieſer zweyten Auflage von ſeinen Schlakken zu reinigen, diejenigen Pflanzungsarten, welche nicht überall Stich halten wollen, oder langſam zum Ziel führen und entbehrlich ſind, wegzulaſſen, ſie mit neuern erprobten Erfahrungen zu erſezzen, und überhaupt das Buch für den Gartenfreund ſo annehmlich und nüzlich, als mir dermalen möglich war, zu machen.

Reiche Belohnung und Beruhigung für meinen Herzenswunſch, der Welt in meinem kleinen Wirkungskreis nüzlich zu ſeyn, und ein Pünktchen zur Summe des Wohls meiner Mitmenſchen beytragen zu können, daß ich ſehe, wie allgemein beliebt die nicht genug anzupreiſende Obſtkultur zu werden anfange! —

Was den eigentlichen pomologiſchen Theil betrifft, ſo habe nicht nur die Klaſſifikationen der Obſtgattungen, Arten und Sorten hier und da in etwas richtigere Ordnung zu bringen geſucht, (— denn meine vor 3 Jahren verſprochene ſyſte-

mati-

matiſche Pomologie mit ausgemahlten Kupfertafeln wartet, mit tauſend guten Unternehmungen in der Welt, auf den erſeufzten Frieden: —) ſondern habe mir auch Mühe gegeben und keine Koſten geſparet, das Sortenregiſter zu bereichern und indeſſen noch eine beträchtliche Anzahl der treflichſten und rareſten Obſtſorten, gleichſam aus der halben Welt, zu ſammlen, zu prüfen, und meiner Baumſchule einzuverleiben, um ſie wieder ſolchen Gegenden und Ländern mitzutheilen, die deren ermangeln. Da dieſes ein Hauptendzweck mit iſt, und die ſchöne Wiſſenſchaft der Pomologie bey ſehr vielen Gartenfreunden einen unendlich geringern Theil von Reiz und Annehmlichkeit, und weſentlichen Nuzzen hätte, wenn ſie nicht auch der beſchriebenen und bekannt gemachten edlen Obſtſorten könnten theilhaftig werden, und zum Beſiz und Genuß derſelben kommen, ſo vergnüget es mich um ſo viel mehr, daß ich die bisher geſammelten guten, und bald für dieſe bald jene Gegenden und Klimaten paſſende Obſtſorten, wieder in ſolche Provinzen und Gegenden gleichſam auszuſäen Gelegenheit hatte; wobey ich obſtarme Gegenden — (ſeyen ſie auch über Meere:) — nahe und entfernte Baumſchulenanlagen: — Freunde, die in dieſer oder jener vernachläſſigten Gegend die Obſtkultur zu befördern, ſich rühmlich angelegen ſeyn laſſen ꝛc. — vorzüglich begünſtiget habe. Wie ich denn das Vergnügen hatte, ſogar bis an den äuſerſten Gränzen von Europa meine Bemühungen fruchten zu wiſſen, und unter andern in das Ruſſiſche Gouvernement Saratow oder die

Kal-

Kalmukiſche Tartarey, nicht weit von Aſtracan, zu Aſien gehörig, gegen 300 Sorten der edelſten Obſtarten zu verpflanzen, und die rühmlichen Bemühungen eines daſigen teutſchen Freundes *) zu unterſtüzzen. Auch die Nordiſchen Länder, Liefland und Curland gewährten mir die Freude, unter andern mit denen dahin verſandten engliſchen Stachelbeeren ꝛc. beträchtliche Weinbergsanlagen zu machen, und bewundern nun den Wein, den ſie nach meiner Anweiſung davon erziehen und machen.

Um nun die gute Sache möglichſt zu befördern, und ſo vieler Gartenfreunde Wünſchen zu entſprechen, als meine durch die viele Mutterbäume beſchränkte Baumſchulanlage vermag, habe öfters ſolche Baumbeſtellungen zu neuen und großen Gartenanlagen ausgeſchlagen, (und verbitte mir ſie auch für die Zukunft,) welche den ganzen Jahresvorrath an Bäumen darin verlangten, um nicht ſo manche andere Gartenfreunde leer ausgehen zu laſſen, ſo vortheilhaft es übrigens für mich geweſen wäre, und mich ſehr vieler Mühe und Hunderten

*) Herr Hofrath und Staatsphyſicus des Gouvernement Saratow D. Mayer, aus Hannover gebürtig.

Auch iſt noch vor Abdruk dieſer Auflage die Nachricht eingelaufen, daß die dahin überſandte — obgleich im gefrornen Mooſe als Eisklumpen mit der Poſt über Moskau angekommene, und hernach in 3 Fuß tiefen Gruben aufgethauete — Bäumchen und engliſche Stachelbeeren zur Verwunderung angeſchlagen ſeyn, und in den vortreflichſten Wachsthum ſtünden, und ſind deswegen für dieſes Frühjahr 1798. abermals gegen 100 mehrere Obſtſorten in Bäumchen, Reißern und Samen dahin zu ſchikken verlanget worden.

ten von Briefen überhoben hätte, wenn alles auf einmal wäre abgeliefert worden. — Baumſchulen wären zwar in Menge hier in ihrer glüklichen Lage und Erdreich: aber wie hart hält es, den gemeinen Mann zu regelmäßiger Pflanzung und zur gewiſſenhaften Genauigkeit in Bezeichnung, Einregiſtrirung ꝛc. der Menge von Sorten zu bringen! — Und nur ſehr wenigen kann ich bey meinem Amte und litterariſchen Geſchäften meine Aufſicht in Nebenſtunden widmen.

Indeſſen wird nicht nur der höchſtnüzliche Obſtbau allgemein beliebter: ſo viele Tauſende von Bäumen ſind durch den leidigen grundverderblichen Krieg darnieder gehauen: die Baumſchulen in Frankreich, zumal die ehemals weltberühmte in der Karthauſe zu Paris, die Millionen durch den Baumhandel gewonnen, ſind zerſtöret: — doch — wachet die Vorſehung deſto mehr über die Bedürfniſſe ihrer Geſchöpfe. Faſt in allen Gegenden entſtehen nicht nur kleinere Privatbaumſchulen, ſondern auch viele große, unter Aufſicht geſchikter und einſichtsvoller Männer: und die franzöſiſchen Baumſchulen, — die ohnedem für unſer Klima nur kurzdaurende Bäume lieferten, — werden entbehrlich. Der Himmel ſegne nur die guten Ausſichten durch einen baldigen Frieden!!

Der Verfaſſer.

Inhalt.

Inhalt.

Erſter Theil.

Von Erziehung ächter Obſtbäume, ihrer Verſezzung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten ꝛc.

I. Kapitel.

Von den bequemſten nöthigen Werkzeugen und Geräthſchaften für den Baumgärtner.
§. 1. Das Gartenmeſſer.
§. 2. Das Okulirmeſſer.
§. 3. Das Kopulirmeſſer.
§. 4. Dienlicher Gebrauch der Zinnaſche zu den Gartenmeſſern ꝛc.
§. 5. Der ſtählerne Abſchieber zum Okuliren.
§. 6. Die Baum- und Pfropfſäge.
§. 7. Die Meſſerſäge.
§. 8. Das Pfropfeiſen.
§. 9. Das Pfropfmeſſer.
§. 10. Der Pfropfkeil.
§. 11. Das Pfropfbeinchen.
§. 12. Die Baumhakke.
§. 13. Der Karſt.
§. 14. Die Gartenleiter.
§. 15. Von der Baumkütte, dem Baummörtel, Baumſalbe und Baumwachs.

II. Kapitel.

Von Erziehung der jungen Kernſtämmchen.
§. 1. Eine Baumſchule muß lediglich mit erzogenen Kernſtämmchen angelegt werden.
§. 2. Vom Baumpflanzenland.
§. 3. Wann und wie die Obſtkerne dem Baumpflanzenland zu übergeben ſeyen?
§. 4. Von der nöthigen und nüzlichen Bedekkung der mit Kernen beſtellten Beete mit kurzem Miſt.

§. 5. Die nöthige Bezeichnung der Baumpflanzenbeete, und Einregiſtrirung der ausgeſäeten Obſtſortenkerne.
§. 6. Von Erziehung der Wildlinge des Steinobſtes.
§. 7. Von Erziehung der Stämmchen des Schalenobſtes, der Baumnüſſe, Mandeln und Kaſtanien.
§. 8. Von der Verpflegung und Wartung der Kernſtämmchen, ſo lange ſie auf dem Baumpflanzenbeete ſtehen.
§. 9. Vom Ausheben der Kernwildlinge und Räumung der Pflanzenbeete.

III. Kapitel.

Von der Baumſchule und deren Beſezzung mit Kernſtämmchen zu Erziehung guter Obſtſtämme.

§. 1. Von der Anlage einer Baumſchule in Abſicht auf Lage und Boden.
§. 2. Die Beſchaffenheit und Bereitung des Bodens einer ächten Baumſchule.
§. 3. Von Einrichtung der Baumſchule und der Sorgfalt eines redlichen Baumpflanzers im Bezeichnen ꝛc.
§. 4. Von Beſezzung der Baumſchule mit Kernſtämmchen, oder ſo genannten Wildlingen, und ihrer Zurichtung.
§. 5. Vom Einſezzen der Kernſtämmchen.
§. 6. Von Beſorgung der Kernſtämmchen im erſten Sommer, und dem Geſchäft des Hakkens.

IV. Kapitel.

Von den verſchiedenen beſten Veredlungsarten, dem Okuliren auf das ſchlafende Auge, und auf das treibende Auge im Frühjahr und um Johannis: dem Kopuliren im Frühjahr, Herbſt und Winter: dem Pfropfen in Spalt, und zwar ſowol mit durchgehendem Spalt zu 2 Pfropfreiſern, als auch mit einſeitigem Spalt zu 1 Reis: vom Pfropfen in die Rinde ꝛc.

§. 1. Ueber die verſchiedenen Veredlungsarten überhaupt und welches die beſte ſey?
§. 2. Vorläufige Bemerkungen über das Veredlen der Kernſtämmchen, und den nöthigen Kenntniſſen eines ächten Baumerziehers.
§. 3. Vom Okuliren und der Verſchiedenheit dieſer Veredlungsart.

§. 4. Das Okuliren ſelbſt und die Handgriffe deſſelben.
§. 5. Bemerkungen bey dem Okuliren überhaupt.
§. 6. Regeln und Bemerkungen vom Okuliren aufs ſchlafende Auge.
§. 7. Von den Okulirreiſern.
§. 8. Beſorgung der auf das ſchlafende Auge okulirten Kernſtämmchen.
§. 9. Fernere Behandlung der auf das ſchlafende Auge okulirten Bäumchen im andern Jahr.
§. 10. Behandlung der okulirten Bäume im dritten Jahr.
§. 11. Vom Okuliren auf das treibende Auge.
§. 12. Fernere Behandlung und Beſorgung der aufs treibende Auge okulirten Stämme.
§. 13. Vom Okuliren aufs treibende Auge im Frühjahr.
§. 14. Vom Kopuliren und der Verſchiedenheit dieſer Veredlungsart und ihren Vorzügen.
§. 15. Vom Kopuliren im Herbſt und den Winter hindurch.
§. 16. Weitere Bemerkungen vom Kopuliren, und von den dazu dienlichen Reiſern.
§. 17. Von der Verſchiedenheit der Kopulirmethoden.
§. 18. Von der Manipulation und den Handgriffen der einfachen Kopulirmethode.
§. 19. Vom Kopuliren bey ungleicher Dikke des Wildlings und des Kopulirreiſes.
§. 20. Von den Kopulirreiſern, und der Zeit ſie vom Baum zu ſchneiden.
§. 21. Von Behandlung und Beſorgung der kopulirten Bäumchen.
§. 22. Vom Pfropfen und deſſen verſchiedenen Veredlungsmethoden.
§. 23. Verſchiedene Bemerkungen bey dem Spaltpfropfen.
§. 24. Von den zu bepfropfenden Stämmchen.
§. 25. Von den Handgriffen und der Weiſe in Spalt zu pfropfen mit 2 Reiſern.
§. 26. Vom Pfropfen mit halbem oder einſeitigem Spalt und 1 Reis.
§. 27. Vom Pfropfen in die Rinde und den Handgriffen deſſelben.
§. 28. Bemerkungen und Beſorgungen wegen den gepfropften Stämmchen, nebſt einigen Regeln für den Baumerzieher.
§. 29. Vom Umpfropfen erwachſener und alter Bäume.

§. 30. Beſondere Regeln der Umpfropfung der Aepfelbäume und Birnbäume.
§. 31. Zweige in erwachſene oder alte Bäume einzuimpfen ohne Abwerfen der Aeſte.

V. Kapitel.

Verſchiedene Fortpflanzungen edler Obſtbäume ohne Pfropfungen.

§. 1. Fortpflanzung edler Obſtbäume durch Schnittlinge.
§. 2. Fortpflanzung edler Obſtarten durch Einleger.
§. 3. Erziehung zahmer und guter Obſtbäume durch ausgeſäete Kerne, ohne ſie zu veredlen.

VI. Kapitel.

Von Verſezzung der Bäume und ihrer Verpflanzung auf ihren künftigen Standort.

§. 1. Vom Ausgraben und Ausheben junger Bäume.
§. 2. Junge Bäume zum Verſenden zuzurichten und zu pakken.
§. 3. Vom Verſtuzzen und Beſchneiden der zu verſezzenden jungen Bäume an Wurzeln und Aeſten.
§. 4. Nähere Beſtimmtheit der Regeln vom Beſchneiden eines friſchverſezten Kronenbaums.
§. 5. Vom Sezzen eines Baums.
§. 6. Vom Anpfählen eines Baums.
§. 7. Von der verſchiedenen Jahreszeit, die Bäume zu verſezzen.
§. 8. Von Behandlung und Beſchneiden der Kronenbäume bis zu ihrer zuzulaſſenden Tragbarkeit.
§. 9. Vom Beſchneiden und Auspuzzen erwachſener und alter Bäume.
§. 10. Von Beförderung des Wachsthums junger Bäume durch Begießung der Blätter bey trokkener Witterung.

VII. Kapitel.

Von Obſtgärten, Baumſtükken ꝛc. deren Lage, Boden und Verbeſſerung ihrer Fehler.

§. 1. Von der Lage eines Obſtgartens.
§. 2. Von der nöthigen Beſchaffenheit ſeines Bodens und deſſen Zurichtung.

§. 3

§. 3. Von Verbeſſerung des fehlerhaften Erdreichs.
§. 4. Von unterhaltenem Bau und Beſſerung der Baumgärten und Baumſtükke ꝛc.
§. 5. Von der Anlage der auszuſezzenden Bäume, ſowol ſymmetriſch als vortheilhaft für die beſondern Obſtarten.
§. 6. Vom Abſtand der Bäume von einander und der Schädlichkeit des Allzuengeſezzens in Baumgärten und auf Baumſtükken, oder mit Bäumen beſezten Aekkern.
§. 7. Ausnahme von der Regel des ſymmetriſchen Sezzens der Obſtbäume bey engliſchen Anlagen, und der in denſelben als halbwild behandelten veredelten Obſtſtämmchen.
§. 8. Einen ſehr guten und dauerhaften lebendigen Zaun um einen Obſtgarten oder Baumſchule zu pflanzen.

VIII. Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume und ihrer Kur: und von den Schädlichkeiten an denſelben und ihren Blättern, Trieben, Blüthen und Früchten.

§. 1. Von dem Brand und Krebs der Bäume.
§. 2. Von dem Gummi oder Harzfluß des Steinobſtes.
§. 3. Vom Ausſaz oder der Räude.
§. 4. Vom Moos.
§. 5. Kränklichkeit eines jungen erwachſenen Baumes, ohne zu wiſſen, woher?
§. 6. Einem alten ſchwächlichen Baum aufzuhelfen.
§. 7. Bey Unfruchtbarkeit eines Baums.
§. 8. Von der Schädlichkeit des Froſtes an den Bäumen.
§. 9. Schädlichkeit des Frühlingsfroſtes an den Blüthen der Bäume, und von Froſtableitern.
§. 10. Die ſchädlichen Wirkungen des Frühlingsfroſtes von der Blüthe abzuhalten durch Rauch.
§. 11. Schädlichkeit der Blizze zur Blüthezeit.
§. 12. Schädliche Wirkung des Höherauchs und Honigthaues auf die Blüthe.
§. 13. Schädlichkeit der kalten Regen zur Blüthezeit.

IX. Kapitel.

Den Bäumen ꝛc. ſchädliche Thiere und Inſekten.

§. 1. Der Haſe.
§. 2. Die Mäuſe, Kröten und Maulwürfe.

§. 3. Die Vögel.
§. 4. Die Schrotwürmer.
§. 5. Der Maykäfer und ſeine Brut, die Engerlinge.
§. 6. Die Raupen.
§. 7. Die Baumlaus oder Baumwanze.
§. 8. Die Blattläuſe.
§. 9. Die Ameiſen.
§. 10. Der Rebenſticher.
§. 11. Die Schnegel oder nakkende Schnekken.
§. 12. Die Weſpen.
§. 13. Die Blüthe verderbende Rüſſelkäferchen und Fliegen.

Zweyter Theil.

Von Zwergbäumen aller Arten Obſtes, ihrer Erziehung, Sezzen, Schnitt nach phyſiſchen Gründen ꝛc. und von Erziehung, Behandlung und Schnitt der Obſtorangeriebäumchen auf Blumenbeeten oder in Blumentöpfen.

I. Kapitel.

Von Zwergbäumen überhaupt, deren Veredlung und erſtem Zuſchnitt zu den verſchiedenen, der Natur gemäßen, Geſtalten.

§. 1. Von den nöthigen Kenntniſſen zu vernünftiger Behandlung der Zwergbäume.
§. 2. Allgemeine Kenntniſſe von der Natur des Baums, ſeiner Theile und der Vegetation oder Wachsthum.
§. 3. Von Zwergbäumen überhaupt.
§. 4. Von Erziehung der Zwergbäume und ihrer Veredlung. — Unterſchied der auf Zwergmutterſtämme und der auf Wildlinge veredelten.
§. 5. Von der Anzucht eines Zwergbaums auf Kernwildling.
§. 6. Wann die jungen zu Zwergbäumen veredelte Stämmchen zu verſezzen?
§. 7. Vom Ausſezzen der Eſpaliers oder Geländerbäume und ihrem Abſtand.

§. 8.

§. 8. Von den Mauern und Geländern.
§. 9. Von dem erſten Zuſchnitt eines Zwergbaums nach der Verſchiedenheit der Geſtalten, entweder in der Baumſchule oder auf dem Stand bey oder nach dem Verſezzen. — Der Spalierbaum, und deſſen verſchiedene Geſtalt.
§. 10. Erſter Zuſchnitt zur Pyramide.
§. 11. Erſter Zuſchnitt zum Keſſelbaum.
§. 12. Erſter Zuſchnitt zum Buſchzwergbaum und zu Zwerghekken.

II. Kapitel.

Vom Zwergbaumſchnitt überhaupt, und den verſchiedenen Geſtalten insbeſondere, und ihrer übrigen dahin einſchlagenden Behandlung.

§. 1. Wie man zur rechten Kenntniß des Baumſchnitts gelange.
§. 2. Allgemeine Regeln vom Zwergbaumſchnitt.
§. 3. Anfangsgründe zum Zwergbaumſchnitt.
§. 4. Einige in der gemeinen Baumgärtnerey gebräuchliche Terminologien.
§. 5. Schnitt der Kernobſt-Zwergbäume bis zu ihrer Tragzeit. — Der Geländerbäume.
§. 6. Schnitt der Pyramidenbäume bis zu ihrer Tragzeit.
§. 7. Schnitt des Keſſelbaums.
§. 8. Schnitt der Buſchbäume und Zwerghekken.
§. 9. Von der Tragzeit eines Zwergbaums, und von dem Zwergbaumſchnitt und Behandlung ſolcher Bäume, welche zu frühe auf Frucht treiben, und ſolcher, die allzulange nichts als Holzäſte machen.
§. 10. Schnitt des Zwergbaums überhaupt, nach ſeiner Bildung und bey ſeiner Tragbarkeit.
§. 11. Von der Zeit die Zwergbäume zu beſchneiden.
§. 12. Vom Anheften der beſchnittenen Bäume, und vom zweyten Heften.
§. 13. Vom Ausbrechen und Abzwikken der jungen überflüſſigen Triebe und der entbehrlichen Augen.

III. Kapitel.

Ausübung und Vorzeichnung des Schnitts der Zwergbäume vom Kernobſt.

§. 1. Vorerinnerung.

§. 2. Vorzeichnung des Schnitts einer jungen tragbaren Birnpyramide auf Quitten. Taf. III. Fig. 1.

§. 3. Beſchreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieſer Birnpyramide, im folgenden Jahr. Taf. III. Fig. 2.

§. 4. Vorzeichnung des Schnitts einer jungen Zwergpyramide auf ſtarktreibendem Birnwildling. Taf. III. Fig. 3.

§. 5. Beſchreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieſer Birnpyramide im folgenden Jahr. Taf. III. Fig. 4.

§. 6. Vorzeichnung des Schnitts einer Aepfelpyramide auf Paradiesapfel. Taf. III. Fig. 5.

§. 7. Beſchreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts und Vorzeichnung des Schnitts eben dieſer Aepfelpyramide im folgenden Jahr. Taf. III. Fig. 6.

IV. Kapitel.

Vom Schnitt und Behandlung der Zwergbäume vom Steinobſt, inſonderheit der Pfirſchen.

§. 1. Vom Zwergſchnit des Steinobſtes überhaupt und der Pfirſchen inſonderheit.

§. 2. Von der Lage der Pfirſchenſpaliere.

§. 3. Nöthige Kenntniſſe zum Schnitt des Pfirſchenbaums.

§. 4. Erſter Zuſchnitt zur Anlage eines Pfirſchenſpaliers auf den Gabelzug und fernere Behandlung.

§. 5. Weiterer Unterricht und Regeln vom Zwergſchnitt des Pfirſchenbaums und ſeiner übrigen Beſorgung, und der Pflege im Alter.

§. 6. Vorzeichnung des Schnitts des Zwergſpaliers des Pfirſchenbaums im 1ſten Jahr nach ſeiner Verſezzung als ein eintriebiger Schoß. Taf. V. Fig. 1.

§. 7. Vorzeichnung des Schnitts des Pfirſchenſpaliers im 2ten Jahr. Taf. V. Fig. 2.

§. 8.

§. 8. Vorzeichnung des Schnitts des Pfirſchenſpaliers in mehr erwachſenem Stand, mit einigen Fehlern, die man dabey leicht begehet, zur Warnung. Taf. V. Fig. 3.
§. 9. Vom Zwergabrikoſenbaum überhaupt.
§. 10. Vom erſten Schnitt des Abrikoſenſpaliers und ſeinem Verſezzen.
§. 11. Fernere Behandlung und Schnitt des Abrikoſenzwergbaums.
§. 12. Behandlung und Schnitt der Kirſchenſpaliere.
§. 13. Von Pflaumenſpalieren.
§. 14. Von den Mispelſpalieren.

V. Kapitel.

Von Erziehung, Pflege und Schnitt der Obſtorangeriebäumchen. Taf. IV. Fig. 4. 5.

§. 1. Nachricht von dieſen Zwergbäumchen, die nach Art der Orangeriebäumchen gezogen und gehalten werden können.
§. 2. Von den Grundſtämmchen zu allen Gattungen der Orangeriebäumchen und von ihren Veredlungsarten.
§. 3. Von Anpflanzung, Erziehung und Bildung der Obſtorangeriebäumchen.
§. 4. Vom Einſezzen der Obſtorangeriebäumchen, ihren dienlichen Gefäßen und gehörigen Erde.
§. 5. Von fernerer Behandlung, Pflege und Wartung der Obſtorangeriebäumchen.
§. 6. Von Behandlung der Obſtorangeriebäumchen auf den Rabatten in Gärten und auf Blumenbeeten.
§. 7. Von Beſorgung der Obſtorangeriebäumchen über Winter.
§. 8. Vom Schnitt der Obſtorangeriebäumchen überhaupt.
§. 9. Vom Schnitt der Kernobſtbäumchen.
§. 10. Vom Schnitt des Steinobſtes bey Scherbenbäumchen.

Dritter Theil.

Von Behandlung der Obſtfrüchte und ihrer Anwendung zu ökonomiſchem Gebrauch und Nuzzen.

I. Kapitel.

Behandlung des friſchen Obſtes im Abpflükken und Aufbewahren: vom Troknen der verſchiedenen Arten Obſtes: und ſeiner Benuzzung zu Syrup und Brandewein.

§. 1. Von den Obſtfrüchten und deren Beurtheilung.
§. 2. Vom Pflükken und Abnehmen des Obſtes.
§. 3. Vom Aufbewahren des Obſtes, ſowol des wirthſchaftlichen, als des Tafelobſtes.
§. 4. Vom Dörren oder Troknen des Obſtes und der verſchiedenen Art und Weiſe dieſes Geſchäfts.
§. 5. Vom Troknen der Aepfel.
§. 6. Vom Troknen der Birnen.
§. 7. Vom Troknen der Kirſchen.
§. 8. Vom Troknen der Pflaumen oder Zwetſchen, der Prunellen, Perdrigon, Mirabellen, Abrikoſen, Renekloden und Quitten.
§. 9. Vom Aufbewahren des getrokneten Obſtes, und Verbeſſerung deſſelben, wenn es etwas verdorben oder zu alt iſt.
§. 10. Benuzzung der friſchen Birnen und Zwetſchen zu Muß und Syrup.
§. 11. Benuzzung des verſchiedenen Obſtes zum Brandeweinbrennen.
§. 12. Vom Brandeweinbrennen aus Aepfeln und Birnen.
§. 13. Von Anwendung der Zwetſchen und anderer blauen Pflaumen zum Brandeweinbrennen.
§. 14. Von Anwendung der Kirſchen zum Brandeweinbrennen oder ſogenannten Kirſchengeiſt.

II. Kapitel.

Von Bereitung des Obſtweins.

§. 1. Die verſchiedenen Arten, das Obſt zum Keltern zu knirſchen.
§. 2. Wie die Aepfel vor dem Keltern zu behandeln.
§. 3. Von der Gährung des Aepfelweins.
§. 4. Mittel bey Gährung des Aepfelweins für ſeine Stärke, Geſchmak und Farbe.
§. 5. Vom Auffüllen und Abziehen des Aepfelweins nach dem Gähren.
§. 6. Verſchiedene gute Mittel, für den Geruch und Geſchmak des Aepfelweins, ihm, wenn er Noth leidet, aufzuhelfen, zu verbeſſern ꝛc.
§. 7. Durch Vermiſchung und einige natürliche Zuſäzze, einen recht guten Aepfelwein zu machen.
§. 8. Vom Birnwein, beſonders von der Champagnerweinbirn.
§. 9. Eine kalte Schöne für den Obſtwein.

III. Kapitel.

Vom Obſteſſig.

§. 1. Vom Obſteſſig überhaupt.
§. 2. Aepfelweineſſig zu machen.
§. 3. Eſſig von Birnwein und wildem Obſt.
§. 4. Den ſchönſten und beſten Eſſig zu machen von faulem Obſt.
§. 5. Beförderungsmittel guter Eſſigſäure.
§. 6. Mittel, ein verdorbenes Eſſigfaß wieder gut zu machen.
§. 7. Mittel, den Eſſig ſelbſt (oder auch Wein) von einem üblen Geruch zu befreyen.

Vierter

Vierter Theil.

Beſchreibung zu Kenntniß der meiſten vornehmſten Obſtſorten, beſonders von Tafelobſt, und der dazu gehörigen beliebten Fruchtſträucher oder Staudengewächſe; als welche größtentheils nach hinten angefügtem Sortenkatalog dahier zu Kronberg gepflanzet werden, und hochſtämmig und zwerg verkäuflich ſind.

Schema oder Vorriß der Obſtlehre.

I. Kapitel.

Vom Apfelbaum, deſſen Naturgeſchichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

§. 1. Abſtammung, Herkunft, Natur und Beſchaffenheit des Apfelbaums.

§. 2. Von der Fortpflanzung und Erziehung des Apfelbaums.

§. 3. Von der ſyſtematiſchen Klaſſifikation der Obſtſorten.

§. 4. Schema der Aepfelfamilien.

§. 5. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Familie der Kalvillen.

§. 6. Von den Roſenäpfeln.

§. 7. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Familie der Reinetten.

§. 8. Beſchreibung der vornehmſten Sorten der Peppings.

§. 9. Beſchreibung der vornehmſten Sorten der Parmänen.

§. 10. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Klaſſe der Kanten- oder Rippenäpfel.

§. 11. Beſchreibung einiger vorzüglichen Sorten von der Klaſſe der Plattäpfel.

§. 12. Beſchreibung verſchiedener feiner Sorten von der Klaſſe der Spizäpfel.

§. 13. Beſchreibung einiger vorzüglichen Sorten von der Klaſſe der runden Aepfel oder Kugeläpfel.
§. 14. Von einigen noch nicht klaſſifizirten Sorten.

II. Kapitel.

Vom Birnbaum, deſſen Naturgeſchichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

§. 1. Abſtammung, Herkunft, Natur und Beſchaffenheit des Birnbaums.
§. 2. Erziehung und Fortpflanzung des Birnbaums.
§. 3. Von der Klaſſifikation und der ſyſtematiſchen Eintheilung der Birnfamilien.
§. 4. Schema der Birnfamilien.
§. 5. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Klaſſe der Winterbirne A. mit ſchmelzendem oder butterhaften Fleiſch.
§. 6. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von Winterbirnen B. mit halbſchmelzendem Fleiſch.
§. 7. Beſchreibung einiger feinen Sorten von Winterbirnen C. mit zartem Fleiſch.
§. 8. Winterbirne von der Klaſſe D. mit brüchigem Fleiſch.
§. 9. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Klaſſe der Herbſtbirnen A. mit ſchmelzendem Fleiſch.
§. 10. Herbſtbirnen B. mit halbſchmelzendem Fleiſch.
§. 11. Herbſtbirne C. mit zartem Fleiſch.
§. 12. Herbſtbirne D. mit brüchigem Fleiſch.
§. 13. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Klaſſe der Sommerbirnen A. mit butterhaftem ſchmelzendem Fleiſch.
§. 14. Sommerbirne B. mit halbſchmelzendem Fleiſch.
§. 15. Sommerbirne C. mit zartem Fleiſch.
§. 16. Sommerbirne D. mit brüchigem Fleiſch.
§. 17. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Familie der Ruſſeletten.
§. 18. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Familie der Bergamotten.
§. 19. Vollſtändige Bergamotten von runder oder äpfelförmiger Geſtalt.
§. 20. Abweichende Bergamotten, die am Stiel ſpiz zulaufen.

§. 21. Beſchreibung einiger Sorten von blos wirthſchaftlichen Birnen.
§. 22. Einige noch unklaſſifizirte Tafelſorten.

III. Kapitel.
Vom Quittenbaum.

§. 1. Deſſen Herkunft, Natur und Beſchaffenheit.
§. 2. Fortpflanzung und Erziehung des Quittenbaums.
§. 3. Verzeichniß der bekannteſten Quittenſorten.

IV. Kapitel.
Vom Mispelbaum und dem Azerolenbaum.

§. 1. Beſchreibung des Mispelbaums und ſeiner Eigenſchaften.
§. 2. Fortpflanzung und Erziehung des Mispelbaums.
§. 3. Beſchreibung der Mispelſorten.
§. 4. Von dem Azerolenbaum, und deſſen eßbaren Sorten.

V. Kapitel.
Vom Speierlingbaum und der Atlaskirſche.

§. 1. Beſchreibung des Speierlingbaums und ſeiner Eigenheit.
§. 2. Deſſen Fortpflanzung und Erziehung.
§. 3. Von der Frucht des Speierlingbaums und deren Gebrauch.
§. 4. Beſchreibung der Speierlingsarten.
§. 5. Von der Atlaskirſche.

VI. Kapitel.
Der Kornelkirſchenbaum.

§. 1. Natur und Beſchaffenheit des Baums, und ſeiner Blüthe und Früchte.
§. 2. Seine Fortpflanzung, Erziehung und Schnitt.
§. 3. Beſchreibung ſeiner Spielarten.

VII. Ka=

VII. Kapitel.

Vom Pfirſchenbaum.

§. 1. Naturgeſchichte und Beſchreibung des Pfirſchenbaums.
§. 2. Deſſen Fortpflanzung und Erziehung.
§. 3. Von der ſyſtematiſchen Klaſſifikation der Pfirſchenſorten und Schema von ihrer Eintheilung.
§. 4. Beſchreibung der vornehmſten Pfirſchenſorten I. von der Familie der wolligten. A. Ablöſige Pêches mit ſchmelzendem Fleiſch.
§. 5. Wolligte mit Farbe und veſtem Fleiſch.
§. 6. Wolligte ohne Farbe mit ſchmelzendem Fleiſch.
§. 7. Wolligte ohne Farbe mit hartem Fleiſch.
§. 8. Pfirſchen, deren Stein am Fleiſch angewachſen iſt mit hartem Fleiſch. Pavies.
§. 9. Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Familie der glatten oder nakkenden Pfirſchen mit ablöſigem Stein: Violettes. — Mit ſchmelzendem Fleiſch.
§. 10. Mit hartem Fleiſch.
§. 11. Violetten mit nicht ablöſigem Stein: Brugnons und Nektarinen.

VIII. Kapitel.

Vom Abrikoſenbaum.

§. 1. Abſtammung und Beſchaffenheit des Abrikoſenbaums.
§. 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
§. 3. Von der Klaſſifikation der Abrikoſenſorten.
§. 4. Beſchreibung der vornehmſten Abrikoſenſorten mit ſüßer Mandel.
§. 5. Beſchreibung der vornehmſten Abrikoſenſorten mit bittrer Mandel.

IX. Kapitel.

Vom Kirſchenbaum.

§. 1. Naturgeſchichte und Beſchaffenheit des Kirſchenbaums.
§. 2. Von Fortpflanzung und Erziehung der Kirſchbäume.

§. 3.

§. 3. Von Eintheilung der Kirſchenſorten und ihrer Klaſſifikation; nebſt dem Schema einer ſyſtematiſchen Klaſſifikation.
§. 4. Nähere Erklärung über vorſtehendes Schema einer allgemeinen Kirſchenklaſſifikation.
§. 5. Verzeichniß und Beſchreibung verſchiedener Sorten I. von der ſchwarzen ſüßen Waldkirſche (Prunus Avium Linn.) abſtammenden Süßkirſchen:
A. Knorpelkirſchen, mit färbendem Saft und hartem Fleiſch.
§. 6. B. Blutkirſchen mit färbendem Saft und weichen Fleiſch.
§. 7. Verzeichniß und Beſchreibung verſchiedener Sorten II. von der rothen oder bunten Waldkirſche abſtammenden Süßkirſchen: C. Marmorkirſchen, mit weißem Saft und hartem Fleiſch.
§. 8. D. Molkenkirſchen, mit weißem Saft und weichem Fleiſch.
§. 9. E. Irreguläre oder abweichende Kirſchen von der ſüßen Art.
§. 10. Verzeichniß und Beſchreibung verſchiedener Sorten III. von der wilden Sauerkirſche (Prunus Ceraſus Linn.) abſtammenden Sorten Sauerkirſchen:
F. Weichſel, mit färbendem Saft und ſchwarzer oder dunkelrother Haut.
§. 11. Verzeichniß und Beſchreibung verſchiedener IV. von der wilden Sauerkirſche abſtammenden Sorten:
G. Glaskirſchen, mit weißem Saft und heller durchſichtiger Haut.
§. 12. Irreguläre oder abweichende Kirſchen von der ſauren Art.
§. 13. Verſchiedene noch nicht klaſſifizirte Kirſchenſorten.
§. 14. Einige den Kirſchen etwas ähnliche Bäume, die eigentlich nicht zum Kirſchengeſchlecht gehören.

X. Kapitel.

Vom Pflaumenbaum.

§. 1. Naturgeſchichte und Beſchreibung des Pflaumenbaums.
§. 2. Fortpflanzung und Erziehung deſſelben.

§. 3.

§. 3. Von der Klaſſifikation der Pflaumenſorten und Schema derſelben.
§. 4. Beſchreibung der verſchiedenen Sorten A. Zwetſchen, oder zwetſchenartiger Pflaumen.
§. 5. Beſchreibung einiger der vornehmſten Sorten B. der Damaszener Pflaumen.
§. 6. Beſchreibung C. der Mirabellenſorten.
§. 7. Beſchreibung der vornehmſten Sorten D. der herzförmigen Pflaumen. (Diapré)
§. 8. Beſchreibung der Sorten E. der Perdrigon und Renekloden.
§. 9. Einige noch unklaſſifizirte Sorten.

XI. Kapitel.

Vom Kaſtanienbaum.

§. 1. Naturgeſchichte und Beſchreibung des Kaſtanienbaums.
§. 2. Fortpflanzung und Erziehung deſſelben.
§. 3. Von Behandlung der Kaſtanienfrüchte.
§. 4. Spielarten der ſüßen Kaſtanien.

XII. Kapitel.

Vom Mandelbaum.

§. 1. Naturgeſchichte und Beſchreibung des Mandelbaums.
§. 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
§. 3. Beſchreibung der gewöhnlichſten Mandelſorten.
§. 4. Beſchreibung einiger ſeltenen Zwergmandeln zu den Schalenobſttragenden Sträuchern gehörig.

XIII. Kapitel.

Vom Wallnußbaum.

§. 1. Naturgeſchichte und Beſchreibung des Wallnußbaums.
§. 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
§. 3. Fernere Behandlung des Nußbaums.
§. 4. Behandlung ſeiner Früchte.

§. 5. Beſchreibung der bekannten innländiſchen Nußſorten.
§. 6. Von dem amerikaniſchen Wallnußbaum.
§. 7. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
§. 8. Beſchreibung der amerikaniſchen Nußſorten.

XIV. Kapitel.

Die Haſelnußſtaude.

§. 1. Herkunft und Beſchreibung der Haſelnußſtaude.
§. 2. Fortpflanzung und Erziehung derſelben.
§. 3. Beſchreibung der vornehmſten Sorten Haſelnüſſe.

XV. Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

§. 1. Beſchreibung der Familie der Maulbeerbäume. (Morus)
§. 2. Beſchreibung des ſchwarzen Maulbeerbaums.
§. 3. Seine Fortpflanzung und Erziehung, ſowol hochſtämmig als zwerg.
§. 4. Von der Beſchaffenheit und Anpflanzung des rothen Maulbeerbaums.

XVI. Kapitel.

Vom Weinſtok.

§. 1. Naturgeſchichte und Beſchreibung des Weinſtoks.
§. 2. Fortpflanzung und Erziehung des Weinſtoks durch Blindhölzer oder unbewurzelte Reben.
§. 3. — — durch Reiflinge oder Fechſer.
§. 4. — — durch Ableger oder Abſenker.
§. 5. — — durch das Pfropfen.
§. 6. — — durch Ausſäung der Kerne.
§. 7. Von Erziehung der angepflanzten Weinſtökke zu Spalierbäumen an Häuſer oder hohe Mauern, wie auch zu niedern Spalieren im Obſtgarten.
§. 8. Hauptregeln vom Schnitt des Hausweinſtoks, und der Spalierſtökke.
§. 9. Fernere Anmerkungen von dem Schnitt ſelbſt des hohen und Spalierweinſtoks.
§. 10. Vom Zug des Weinſtoks an Bäumen in Girlanden.

§. 11. Von fernern Behandlungen des Weinſtoks.
§. 12. Einige Anmerkungen bey der Wartung des Weinſtoks, und Aufbewahrung der Früchte deſſelben.
§. 13. Beſchreibung der vorzüglichſten Tafeltrauben, welche in unſern Gegenden in jedem Garten, der auch eben liegt und keine Berge hat, können gezogen werden, und alljährlich reifen. — A. Muskatellerſorten.
§. 14. Beſchreibung vorzüglicher Tafeltrauben B. Gutedelſorten.
§. 15. Beſchreibung vorzüglicher Tafeltrauben C. Burgunderſorten.
§. 16. — — — D. Zibebentrauben.
§. 17. — — — E. Oeſterreicher oder Silvaner.
§. 18. — — — F. Verſchiedene frühe und ſpäte Sorten.

XVII. Kapitel.

Vom Johannisbeer- und Stachelbeerſtrauch.

§. 1. Herkunft und Beſchreibung des Johannisbeerſtrauchs.
§. 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
§. 3. Anwendung der Johannisbeeren zu Wein.
§. 4. Beſchreibung verſchiedener Sorten Johannisbeeren.
§. 5. Vom Stachelbeerenſtrauch.
§. 6. Fortpflanzung und Erziehung deſſelben.
§. 7. Oekonomiſche Anwendung der Stachelbeerfrüchte zu Wein, Brandewein und Eſſig.
§. 8. Beſchreibung der verſchiedenen teutſchen Sorten Stachelbeeren.
§. 9. Klaſſifikation und Verzeichniß der ſeltenen engländiſchen Stachelbeerſorten an der Zahl 291.

XVIII. Kapitel.

Vom Feigenbaum, bey uns Feigenſtaude.

§. 1. Von dem Vaterland und der Beſchaffenheit dieſer Obſtart.
§. 2. Fortpflanzung und Erziehung der Feigenſtaude.
§. 3. Von ihrem Schnitt.
§. 4. Beſchreibung der gewöhnlichen Feigenſorten.

XIX. Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.

§. 1. Von der Erdbeere überhaupt.
§. 2. Ihre Fortpflanzung und Erziehung.
§. 3. Beſchreibung verſchiedener Sorten Erdbeeren.

XX. Kapitel.

Vom Himbeerenſtrauch.

§. 1. Deſſen Beſchreibung.
§. 2. Deſſen Fortpflanzung und Erziehung.
§. 3. Beſchreibung der Himbeerſorten.

XXI. Kapitel.

Vom Berberizenſtrauch.

§. 1. Beſchreibung deſſen Beſchaffenheit.
§. 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
§. 3. Beſchreibung der verſchiedenen Berberizenſträuche und ihrer Spielarten.

XXII. Kapitel.

Vom Hainbuttenſtrauch.

§. 1. Deſſen Beſchreibung.
§. 2. Deſſen Fortpflanzung und Erziehung.

Erſter

Erſter Theil.

Von Erziehung ächter Obſtbäume, ihrer Verſezzung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten ꝛc.

Erſtes Kapitel.

Von den bequemſten nöthigen Werkzeugen und Geräthſchaften für den Baumgärtner.

§. 1.

Das Gartenmeſſer. Taf. I. fig. A. und B.

Bey aller Kenntniß, die ein Künſtler hat, ſind ihm auch taugliche und bequeme Inſtrumente nöthig, wenn er ſeinen Gegenſtand fein und ohne Tadel bearbeiten ſoll. Einem Liebhaber der Baumzucht wird es nicht gleichgültig ſeyn, wenn er zuförderſt mit den dienlichſten Werkzeugen und Geräthſchaften, ſo wenig auch derſelben ſind, bekannt gemacht wird, die nicht nur ſeine Arbeit fördern, ſondern auch manche Fehler und Verſehen verhüten, welche öfters Werkzeuge verurſachen, die von unkundigen Meiſtern verfertiget ſind.

Das gebräuchlichſte iſt das Gartenmeſſer. — Faſt alle Fabrikengartenmeſſer ſind äußerſt unbequem und für die Bäume gefährlich zu führen, weil ſie gewöhnlich eine allzuſtarke Krümme und lange Spizze haben.

Dabey kann man ſich nicht genug in Acht nehmen, den Schaft des Bäumchens ꝛc. nicht zu verlezzen, wenn man ein Aeſtchen abſchneidet, oder ſonſt bey Führung eines ſolchen öfters halb ſichelförmigen Meſſers ſich leicht um das ganze Bäumchen oder um einen nöthigen Aſt oder Hauptreis zu bringen. Die Uebung und der Gebrauch wird daher einen jeden Gartenfreund überzeugen, daß diejenige ganz mäßige Krümmung, welche Taf. I. bey fig. A. und B. vorgezeichnet iſt, die beſte und bequemſte ſey.

Fig. A. ſtellet das größere Gartenmeſſer in ſeiner eigentlichen Größe vor. Die Klinge ſoll mäßigdikke ausgearbeitet ſeyn: eine geſchmeidige Klinge gehet überall beſſer durch, und iſt leichter zu ſchleifen und zu ſchärfen. Daß ſolche die gemäße Härtung habe, nicht zu weich, daß ſich die Schneide nicht umlege, und nicht zu hart, daß ſie nicht bey einem dürren Holz ausbreche, hänget von der Geſchiklichkeit des Meſſerſchmidts ab. Bequem iſt es, wenn ſolche auf der linken Seite einen Einſchnitt für den Daumennagel habe, damit man ſie benöthigten Falls, wenn die Klinge naß oder glatt iſt, leichter aufziehen könne. Länger, als dieſes Muſter, ſoll die Klinge durchaus nicht ſeyn. Es wäre nicht nur die mehrere Länge überflüſſig, da nur die Mitte der Krümme und die Spizze den Schnitt verrichtet, ſondern es hinderte auch die Gewalt der Hand. Vorzüglich aber kann man einen Schnitt mit einer kurzen Klinge weit vorſichtiger führen, als mit einer langen, und zu öfterer Vorlegung des Daumens iſt nur eine kurze Klinge dienlich. — Der Handgriff muß plattrund ſeyn, damit das Meſſer bequem in der Hand liege, ohne derſelben bey anhaltender Arbeit wehe zu thun, welches geſchiehet, wenn der Griff ganz platt iſt. Iſt er aber ganz rund, ſo drehet und wendet er ſich bey ſtarker Anſtrengung in der Hand. Er ſoll mehr platt als rund ſeyn.

Die Figur B. ſtellet das kleinere Gartenmeſſer vor, welches noch bequemer zum Gebrauch iſt, zumal um ſubtilere Schnitte zu thun, welches man auch ſonſt zu allerley Gebrauch ſtets bey ſich führen kann, und zu dem Ende auch eine etwas längere Klinge hat. — Der Stiel oder Griff kann auch etwas mehr platt ſeyn, als bey dem ſtärkern Gartenmeſſer: und weil die Klinge ſchmäler iſt, ſo erfordert ſie um deſto mehr einen Einſchnitt für den Nagel.

Man hat aber auch bisweilen eine ſchmale lange Spizze an dem Gartenmeſſer nöthig, wenn man z. B. einen Zweig aus enge beyſammenſtehenden Aeſten herausſchneiden will ꝛc. Dazu dienet nun ein Meſſer mit einer ſolchen Spizze, aber mit keiner ſtärkern Krümmung als Taf. I. fig. L. vorgeſtellt iſt.

§. 2.

Das Okulirmeſſer. Taf. I. fig. C.

Wenn man ſich ſogleich an dieſe Form des Okulirmeſſers Taf. I. fig. C. gewöhnt, ſo wird man dabey vor andern Formen größere Bequemlichkeit im Gebrauch finden. Die Klinge muß eine faſt gerad auflaufende Spizze haben, um mit derſelben die Augen entweder mit oder ohne Holz ſicherer, als mit einem geradeaus ſpizzigen Federmeſſer, ablöſen zu können. Der Einſchnitt für den Nagel zum bequemen Aufmachen darf nicht auf derjenigen Seite ſeyn, welche auf einem Reis, das man ſchräg gegen ſich zu abſchneidet, aufliegt, ſonſt ſtämmet ſich öfters der Schild des Okulirauges an dem Einſchnitt. Dieſe Fuge muß alſo linker Hand befindlich ſeyn, wenn man den Rükken der Klinge vor das Geſicht hält. — Das Beinchen zur Ablöſung der Flügel des Schildes muß außen zwar dünne geſchabt, aber durchaus nicht ſcharf ſeyn, weil ſonſten die Rinde damit leicht durchſchnitten und die Flügel verdorben werden. — Der Ausſchnitt an

dem Beinchen macht mehrere Bequemlichkeit zum behutſamern Ablöſen der Rinde, als wenn es ganz rundlich iſt.

§. 3.

Das Kopulirmeſſer. Taf. I. fig. G.

Zum Zurechtſchneiden der Reiſer zum Kopuliren auf den ſchrägen oder ſogenannten Rehfußſchnitt dienet zwar ein jedes ſcharfes Federmeſſer, auch zur Noth das Okulirmeſſer: jedoch habe ich dieſe Form von Kopulirmeſſer nach Taf. I. fig. G. am bequemſten gefunden. Schmäler darf die Klinge nicht ſeyn, weil ſonſt der Schnitt nicht wol ſo gleich und eben zu führen, als hiebey erforderlich iſt: und eine etwas breite Klinge iſt nicht förderlich, wenn man am Schnitt eine Erhöhung nachzuholen, oder etwas daran abzuſchärfen hat. — Auch dient dieſes Meſſerchen bequem zum Zurechtſchneiden der Pfropfreiſer und andern Gebrauch in der Baumſchule.

§. 4.

Dienlicher Gebrauch der Zinnaſche zu den Gartenmeſſern.

Iſt es ſchon nicht einem jeden Gartenfreunde zuzumuthen, daß er ſich einen runden Schleifſtein halte, um ſeine Meſſer und Inſtrumente ſelbſt zu ſchleifen, ſo ſoll er doch, da ſcharfe Meſſer immer nöthig und unentbehrlich ſind, mit Abziehſteinen verſehen ſeyn, um ſeine Werkzeuge auch in der Eile ſchärfen, hauptſächlich aber auch ſeine Inſtrumente nach ſeiner Einſicht und Kenntniß, die der Meſſerſchmidt nicht hat, zurichten und verbeſſern zu können. — Hiebey kann ich nicht umhin, ob es ſchon eine Kleinigkeit iſt, aber doch vielleicht den Wenigſten bekannt und gleichwol im Gebrauch recht angenehm ſeyn wird, die Zinnaſche zum Schärfen und Poliren der Werkzeuge anzurühmen. Wenn ſolche nur trokken auf einen ledernen

nen Riemen mit den Fingern geſtrichen wird, ſo ziehet ſie ſo ſcharf, daß die Meſſer eine Feinheit und Schärfe, wie Scheermeſſer, bekommen. Freilich dürfen die Inſtrumente nicht ſtumpf ſeyn, ſondern müſſen zuvor auf den Abziehſteinen etwas geſchärft, und wenn ſie ganz ſtumpf ſind, erſt geſchliffen werden; ſodann thut der mit Zinnaſche beſtrichene Riemen treffliche Dienſte. — Man findet die Zinnaſche bey den Zinngießern und hat für 2 Kr. auf Jahr und Tag genug.

§. 5.

Der ſtälerne Abſchieber zum Okuliren. Taf. I. fig. D.

Die Figur D. auf Taf. I. ſtellet ein nüzliches und bequemes Inſtrument vor zum Okuliren, um damit das Auge von dem Okulirreis abzuſchneiden, und heißt der Abſchieber. Er iſt von Stahl, und hat vorne eine halbrunde, wie ein geſpaltener Federkiel geſtalte oder einem kleinen Hohlbohrer ähnliche feine und ſcharfe Schneide. Dieſe Art von Lanzette iſt hinter der Hohlſchneide etwas gebogen und ſtekt in einer kleinen hölzernen Handhebe. Man kann damit entweder das Auge mit dem Keim, ohne zu fehlen, von dem Okulirreis ablöſen, oder, wenn man mit Holz am Auge okulirt, ſo viel Holz mit hinwegnehmen, als man will, wie ſolches bey der Erklärung des Okulirens deutlicher wird gezeiget werden.

§. 6.

Die Baum- und Pfropfſäge. Taf. I. fig. E.

Einem Liebhaber der Baumzucht iſt an dieſem Werkzeuge viel gelegen, da er außer der Pfropfzeit eine gute Baumſäge vielmals nöthig hat. Fig. E. der I. Tafel ſtellet die bequemſte Einrichtung derſelben vor. Das Sägeblatt iſt von einer ſtälernen Uhrfeder, deswegen auch die Schärfe der gefeilten Zähne von außerordentlicher Dauer iſt, und kann man auch

benöthigten Falls Eiſen, Meſſing und Bein damit durchſchneiden. — Weil der Strich und die Bewegung beym Sägen gerade und ſtet gehet, ſo ſpringt das Sägeblatt, ob es gleich von Stahlfeder iſt, nicht leicht. — Die Zähne an dem Sägeblatt müſſen (mit engliſchen Feilchen) auf den Zug und nicht auf den Stoß, das iſt, ſo gefeilet ſeyn, daß der ſogenannte Stoß der Säge nicht, wie gewöhnlich bey andern Sägen, vom Leibe abgehe, ſondern gegen ſich zu. Dieſe Einrichtung geſchiehet deswegen: weil der Arm mehrere Gewalt hat im Stoßen von ſich ab, und deshalben auch dazu gewöhnt iſt, als bey dem Zurükziehen, ſo ſchliffert man nicht leicht einen Aſt oder ein Stämmchen, wenn es bald durchſäget iſt, und die Hand kann und muß behutſamer den Sägeſchnitt beendigen. Auch müſſen die Zähne nothwendig geſchränket ſeyn, ſonſt ſtokt die Säge im grünen Holz, und man kann damit nicht durchkommen. — Der Bogen, woran das Sägeblatt beveſtiget und geſpannt iſt (das niemals in einer ſchiefen Lage ſeyn darf), muß nicht, wie ſonſt bey den Baumſägen gewöhnlich, ein längliches Viereck vorſtellen, ſondern ſpizzig auslaufen; denn mit einer ſolchen feinen Spizze kann man zwiſchen den engeſten Winkeln der Aeſtchen anfangen zu ſägen, das aber ein vorne gerade auflaufender Bogen unmöglich macht. — Bey x iſt eine meſſingene Schmilbe an dem hölzernen Griff. Dieſe Schmilbe muß zur Hälfte hohl gelaſſen werden, als welches Behältniß man mit Unſchlitt ausſtopft, um ſolches allernächſt bey der Hand zu haben, das Sägeblatt damit bisweilen zu ſchmieren. Dieſer kleine Umſtand macht eine große Bequemlichkeit, wie man im Gebrauch finden wird. Denn da man allermeiſt in grünem ſaftigen Holz ſäget, ſolches aber gar bald einen zähen Kleiſter an den feinen Zähnen des Sägeblatts verurſacht, der ſich geſchwind verhärtet und den Fortgang der Arbeit hindert, ſo iſt nöthig,

daß

daß man das Sägeblättchen bisweilen mit Fett über⸗ſtreiche, daß kein Kleiſter ſich anſezzen könne. Das wenige Fett, ſo andurch an das Baumſtämmchen oder den Aſt kommt, wird ohnedem durch die Abſchärfung und Ebnung mit dem Gartenmeſſer wieder weggenommen. — Hat ſich ein Kleiſter an den Zähnen des Sägeblatts verhärtet, ſo wird ſolcher nicht mit dem Meſſer abgekrazt, um der Zähne und des Meſſers zu ſchonen, ſondern man benezzet ein wenig das Sägeblatt, ſo weicht es bald auf, und man kann es alsdann durch Abwiſchen vollkommen wieder reinigen. — Von dergleichen Baumſägen kann man ſich größere und kleinere, auch nur zu anderthalb Finger lang verfertigen laſſen, die öfters gar bequem zu gebrauchen ſind. —

Wer indeſſen allzuſehr an ſolche Sägen gewöhnt iſt, deren Zähne auf den Stoß gefeilet ſind, kann ſich ſolcher fortbedienen, und dabey die nöthige Achtſamkeit beobachten. Zumal gehören die größern Baumſägen, die nicht zum Pfropfen, ſondern zum Auspuzzen der Bäume und Abſägung ſtarker Aeſte ꝛc. gebraucht werden, auf den Stoß gefeilt, daß alſo die Zähne vor ſich ſehen.

§. 7.

Die Meſſerſäge. Taf. III. fig. M.

Um aber auch zwiſchen den engſten Aeſtchen etwas bequem ausſägen zu können, dienet noch die Taf. III. fig. M. vorgezeichnete Meſſerſäge. Sie hat das Heft, und die Länge des vorbeſchriebenen kleinen Gartenmeſſers, und läſſet ſich eben ſo zuſammenlegen, um ſolche bequem bey ſich führen zu können. Die Klinge, woran die Zähne eingefeilet ſind, iſt ganz ſchmal, an den Zähnen ſtark und am Rükken dünne zulaufend, damit keine Anhäufung der Späne die Klinge ſtokkend machen könne. Ferner darf dieſe Meſſerſäge vorne an der Spizze ja nicht dünner ſeyn, als hinten, weil ſonſt

damit nicht fortzukommen iſt. Auch hat ſie oben wie die Meſſer einen Einſchnitt für den Nagel zum bequemen Aufziehen. Ihre Härtung darf nicht die der Meſſer ſeyn, ſonſt würde ſie bald zerbrechen, ſondern ſie muß die Federhärtung haben. Uebrigens iſt die Feilung der Zähne dieſes Inſtruments die nemliche, wie die einer Lochſäge, ſo die Schreiner oder Tiſchler gebrauchen. — Dieſe Meſſerſäge thut bey verſchiedenen Gelegenheiten ſehr gute Dienſte.

§. 8.

Das Pfropfeiſen. Taf. I. fig. F.

Dieſes Werkzeug Taf. I. fig. F. iſt beym Pfropfen in den Spalt deswegen bequem, weil es zugleich das Meſſer iſt, um damit den Spalt am abgeplatteten Stämmchen zu machen, und anſtatt des Stieles den Keil hat, um den Spalt offen zu halten, bis die Pfropfreiſer eingeſezzet ſind. Bey dieſem Pfropfeiſen ſtehet der Keil gerade aus und wagerecht auf die linke Hand zu, wenn man das Meſſer aufſezt. Die Klinge iſt 5 Zoll Rheinl. lang, der Stiel bis zum Keil hat 2 Zoll, und das Keilchen anderthalb Zoll länge, und iſt oben $\frac{1}{5}$ Zoll oder 2 Linien dik, darf aber nicht über $\frac{1}{4}$ Zoll breit ſeyn. Das Inſtrument hat Bequemlichkeit und fördert die Arbeit.

§. 9.

Das Pfropfmeſſer. Taf. II. fig. L.

Es beſtehet dieſes Pfropfmeſſer Taf. II. fig. L. blos aus einer alten Meſſerklinge, die nicht ſtark zu ſeyn braucht, und keinen dikken Rükken hat. Die Spizze wird abgebrochen und nach bezeichneter Schräge zugeſchliffen. — Es iſt das Werkzeug zum einſeitigen Spaltpfropfen mit einem Reis.

§. 10.

§. 10.

Der Pfropfkeil. Taf. II. fig. m.

Dieſer gedoppelte eiſerne Pfropfkeil Taf. II. fig. m. gehöret ebenfalls zum einſeitigen Spaltpfropfen mit einem Pfropfreis. — Seine Länge iſt $1\frac{1}{2}$ Zoll Rheinl. und weil derſelbe einen Stiel haben muß, der im geraden Winkel ausläuft, um ihn daran mit dem Hammer durch einen Schlag von unten hinauf herauszuheben, wenn er ſeine Dienſte gethan hat, ſo läßet man zum Gebrauch für ſtärkere zu bepfropfende Stämmchen eben einen ſolchen Keil a von 2 Zoll Länge daran machen. — Es ſind aber beide Keile von beſonderer Art. Weil der Spalt auf dem abgeplatteten Stämmchen nicht durchaus gehet, ſo macht er auch auf die Seite einen ſcharfen Winkel, und folglich muß auch jeder Keil auf ſeiner Seite gleichſam in eine Schneide ausgehen, und einigermaßen einem Federmeſſer ähnlich ſehen. Er muß aber ſchmal ſeyn.

§. 11.

Das Pfropfbeinchen. Taf. II. fig. n.

Das Pfropfbeinchen Taf. II. fig. n. iſt das Inſtrumentchen zum Rindenpfropfen, um die Oeffnung zwiſchen der Rinde und dem Splint zu machen, worein das zugeſchnittene Pfropfreis ſoll eingeſchoben werden. — Es kann von Elfenbein oder Knochen oder auch nur von hartem Holz, als Buchsbaum, Ebenholz u. dergl. ſeyn. Es wird zahnſtocherförmig zugefeilt, unten etwas abgerundet, und nicht dikke, damit ſich der Keil am Pfropfreis noch ſelbſt etwas Luft machen müſſe, um recht behebe zu ſizzen. Es iſt in ein kleines Heft von Holz eingeſtekt, um es bequem faſſen und gebrauchen zu können; man kann aber auch nur eine Verdikkung oben daran am Beinchen oder Holz laſſen und ſchnizzen. — Anſtatt des Beins könnte

man zwar auch von Eischen zufeilen; aber da das Eiſen im ſaftigen Holz gerne eine Schwärze zurük läſſet, die dem Anwachſen der Rinde hinderlich ſeyn könnte, ſo iſt Bein oder Holz beſſer.

§. 12.

Die Baumhakke. Taf. I. fig. H.

So ſchwer und groß dieſes Werkzeug Taf. I. fig. H. iſt, und freilich einen tüchtigen Arbeiter erfordert, ſo unumgänglich nöthig und unentbehrlich iſt in einer Baumſchule und Obſtgarten von ſchwerem Erdreich dieſe Baumhakke. Ohne dieſelbe iſt niemand im Stande, einen jungen Baum auszuheben, wenn er nicht, wie mit der gewöhnlichen Hakke oder Karſt geſchehen muß, hundert Beſchädigungen an den Wurzeln des Baums verurſachen, und noch dabey zehnfach längere Zeit zubringen will. — Man kann wol in einem lokkern Sandboden und zarter ſchwarzer Gewächserde junge Bäume mit der Grabſchippe oder Spaten ausheben: aber in wie viele Böden und Erdreich taugen ſolche Bäume? —

Die tüchtige Baumhakke hat ein Eiſen von 7 bis 9 Pfund ſchwer, iſt 1½ Fuß Rheinl. lang, 2¼ Zoll breit und ¾ Zoll dik. Das Ohr, worein der Stiel kommt, muß nach Verhältniß ſtark ſeyn und gleich weit in der Rundung, damit der Stiel von oben hindurch geſtekket werden könne, ohne weder mit einer eiſernen Feder, noch mit hölzernen Keilen beveſtiget zu werden, nöthig zu haben, als welches Bequemlichkeit und Nuzzen für den Stiel hat, der bisweilen ausgeſchlagen werden muß, wenn die Baumhakke ſoll erlegt, oder verſtälet werden. — Der Stiel muß von jungem zähen Eichenholz, 3½ Fuß Rheinl. lang und ſo ſtark ſeyn, daß er ſo, wie das Eiſen, die Gewalt von 2 Mann aushalten kann, und keines breche, wenn 2 Mann ſich dawider ſtemmen und legen, einen

ſtark

ſtark bewurzelten Baum herauszuwägen und zu heben, wie ſich öfters zuträgt.

§. 13.

Der Karſt. Taf. I. fig. I.

Zur öftern Bearbeitung der Baumſchule und Auflokkerung des Bodens um die Bäume iſt weder eine gewöhnliche breite Hakke, Krauthakke, noch die Felge, (wie dieſer zweyzinkigte Karſt in den Weinländern genennt wird, ſo aber 2 breite, ſchneidende Zinken hat), dienlich, als welche nicht nur nicht tief genug in den Boden auf einmal eindringen, ſondern auch vielfältig die Wurzeln der Bäume beſchädigen, und abſchneiden. Man muß ſich daher in der Baumſchule eines Karſtes mit 2 ſpiz zulaufenden Zinken nach Taf. I. fig. I. bedienen. Die Zinken am Karſt ſind 10 Zoll Rheinl. lang und ſtehen drey und einen halben Zoll von einander ab. Der Stiel kann 4 Fuß Rheinl. lang ſeyn.

§. 14.

Die Gartenleiter. Taf I. fig. K.

Die gewöhnlichen Gartenleitern ſind bekannt, die gedoppelt ſind, jede unten breiter als oben, und mit Gewerben verſehen, daß man ſie zuſammenlegen kann, auch unten 4 Stacheln haben, um in der Erde veſte zu ſtehen. Allein ſie koſten nicht nur einige Geldauslage, ſondern ſind auch nicht immer bequem zu ſtellen, wo beſonders viele junge Bäume ſtehen, und ſchwer zu heben und zu tragen. Taf. I. Fig. K. iſt deswegen eine Vorrichtung gezeiget, wie man eine gewöhnliche und einfache Leiter bequem und ſicher als Gartenleiter gebrauchen könne. — Man hält ſich 2 Stangen, die oben eine Gabel haben, und einige Fuß länger ſeyn müſſen als die Leiter iſt. Hat z. E. die Leiter 12 Fuß, ſo müſſen die Stangen 14 Fuß lang ſeyn.

Man

Man ſtellt die Leiter neben einen zu bearbeitenden Baum in einer beliebigen Schräge und ſtellet etwa in der dritten oder vierten Sproſſe von obenherunter eine Stange unter in der erforderlichen Schräge und Weite. Die Stange, welche gegen die rechte Hand hinaus geſprieſſet wird, greifet unter der Sproſſe mit der Gabel den linken Leiterbaum, und diejenige Stange, welche gegen die linke Hand hinaus gehet, greifet unter eben der Sproſſe den rechten Leiterbaum, daß alſo beide Gabelſtangen oben übers Kreuz ſtehen und unten mit der Leiter einen Dreyfuß bilden. Durch dieſe gegenſeitige gleiche Widerſtrebung der Stangen vermittelſt des Druks der Leiter und des Gewichts auf derſelben kann die Leiter weder unter ſich noch neben auf die Seiten ſich neigen, und man kann darauf im Freyen und ſicher handthieren.

§. 15.

Von der Baumkütte, dem Baummörtel, Baumſalbe und Baumwachs.

Der Baumgärtner und Baumpflanzer kann eine gewiſſe Baumſalbe nicht entbehren, um ſowol die nöthig zu machenden Wunden der Bäume beym Pfropfen, Abſägen ſtarker Aeſte ꝛc. zu bedekken, und ſie dadurch wider Austrocknung der Luft, wider Regen und Näſſe und dadurch entſtehende Fäulniß zu verwahren, ſondern es giebt auch manche ohngefähre Beſchädigungen an Bäumen und Aeſten, Krankheiten und Uebel an Bäumen, die nicht nur eine Bedekkung nöthig machen, ſondern auch gleichſam ein heilendes Pflaſter erfordern. — Eine Menge Rezepte findet man zwar in allen Gartenſchriften zu mancherley Baumwachs und Salben, welche, ob ſie gleich faſt alle das heilſamſte Ingredienz, nemlich den dikken Terpentin (der ſelbſt ein Saft der Bäume iſt), enthalten, aber dennoch allermeiſt verwerflich ſind, weil ſie größtentheils mit zuviel Fettigkeit vermiſchet ſind, als welche

den Bäumen ein Gift iſt, ihre Poren und Saftröhren verſtopfet und den Brand zuziehet. — Ich will ſogleich eine, obſchon wolfeile, jedoch die allerheilſamſte und beſte Baumſalbe oder Baumkütte (wie ſie heiſſen kann), bekannt machen, welche noch Wenige wiſſen werden, und die man zu allem Gebrauch bey den Bäumen bequemer und eben ſo heilſam befinden wird, als den hernach auch zu beſchreibenden Baummörtel, welchen der engländiſche Gärtner William Forſyth vor 4 Jahren erfunden, ob ihm gleich dafür die königliche Belohnung von 30000 fl. ſchreibe dreiſſig tauſend Gulden — zu Theil geworden.

Diejenige Baumkütte, welche ich zur Zeit allem Baumwachs und andern Salben und Mörtel vorziehe, und aus der Erfahrung bewährt und am heilſamſten befunden habe, wird auf folgende Weiſe bereitet:

Man nimmt zu einem etwanigen Hutkopf groß Baumkütte, womit man ziemlich weit ausreichen kann:

friſche Kuhfladen, den halben Theil,
Letten oder Lätt, (wie die Töpfer oder Ziegler brauchen,) den halben Theil,
2 Handvoll Kühhaar und
$\frac{1}{2}$ Pfund dikken Terpentin (das Pfund koſtet gewönlich 12 kr.).

Der Letten wird zu einem ſteifen Brey wohl und zart zubereitet. Davon thut man ſo viel unter den Kühmiſt, nebſt den Küh- oder Rehhaaren, (welche recht wohl verzupft ſeyn müſſen, daß ſie ſich gut und gleich vertheilen), daß er ein ſteifer dikker Pfropfleimen wird, womit man noch ſchmieren kann. Waſſer iſt ſodann ſelten mehr nöthig, dazu genommen zu werden. Nachdem es nun recht wohl durch einander gearbeitet iſt, daß die Kühhaare gleich vertheilt ſind, ſo wird ſodann der ganze Teig auf einen platten Stein geleget, der dikke

Ter-

Terpentin darunter gethan und alles, vermittelſt eines Stük Holzes, gleich einem Mörſelſtempel mit aller Gewalt unter einander geſtoßen, daß es ſich wohl vereiniget, und hernach, um alles in eine gleiche Vermiſchung zu bringen und den Kütt zähe und zum Schmieren glatt und bequem zu machen, ſchlägt man dieſen Teig öfters und ſo lange von einer Seite zur andern, bis er recht wie ein Pflaſter iſt.

Bey dieſer Zubereitung iſt noch ein und anderes zu bemerken. Der dikke Terpentin, der zähe iſt, wie ein Pech, kann nicht mit der Maſſe vermiſchet werden, wenn er nicht zuvor warm und flüſſig gemacht wird. Man muß ihn daher mit dem Töpfchen auf den heißen Ofen ſtellen, oder in heißes Waſſer, oder auch mit Vorſicht auf Kohlen. Wenn er nun recht flüſſig iſt, ſo breitet man den zuvor bearbeiteten Teig nach der Länge aus, machet mit der Hand ein Gräbchen durchhin, und ſchüttet den warmen und nun wie Waſſer zergangenen Terpentin hinein, und fängt ſogleich an, den Teig ſtark hin und her zu ſchlagen, ſo lange bis er recht zart und alles wohl durch einander gearbeitet iſt. — (Die mit Terpentin etwa beklebten Hände laſſen ſich nicht ſogleich mit Waſſer reinigen. Man muß ſie zuvor mit ein wenig Oele beſtreichen, mit Makulaturpapier abwiſchen, und ſodann erſt mit Waſſer waſchen.) —

In der Luft wird dieſer Baumkütt in kurzem ſteinhart. Um ihn nun zum Gebrauch immer weich und dienlich zu erhalten, ſo wikkelt man ihn entweder in ein Tuch oder in eine Schweins- oder Ochſenblaſe, und gräbt ihn unter die Erde, oder legt ihn mit der wohlzugebundenen Blaſe in ein Gefäß mit Waſſer: oder drükt den Kütt in einen ſteinernen Topf, leget ein feuchtes oder naſſes Tuch darauf, bindet ihn wohl zu und verwahret ihn im Keller.

Dieſer

Dieſer Baumkütt iſt von unvergleichlichem Gebrauch und Nuzbarkeit. Bey dem Pfropfen bedarf es keines aufhaltenden Verbindens: man ſchmieret nur etwas dieſes Baumküttes darauf, ſo iſt es genug. Dieſer beſchüzt die Pfropfſtelle beſſer als ein Verband, indem er ſogleich ganz hart wird, und von dem Regen ſich nicht ſo bald auflöſet; auch befördert zugleich dieſe Salbe den Wachsthum und Heilung durch die Heilſamkeit des Terpentins. — Alle Wunden an Bäumen, die nur zu heilen ſind, kurirt dieſe Salbe. So heilſam der Terpentin bey Verwundungen an Menſchen und Thieren iſt, ſo iſt er auch ein wahrer Balſam für die Bäume.

Die Beſorgung, als möchte unter dieſem Kütt die Verwölbung der Rinde bey der Wunde eines Baums, oder der Pfropfſtelle, und die Ausdehnung und Wachsthum der aufgeſezten Pfropfreiſer gehindert ſeyn, weil der Kütt ſich ſehr verhärtet, fällt dadurch weg, weil gleichwol der Kütt durch Regen und Witterung endlich wieder etwas nachgiebig wird; jedoch ſo lange ſeine Dienſte vollkommen leiſtet, als zum Verwachſen der Pfropfwunde nöthig iſt. Hat man daher einen beträchtlichen Schaden an einem Baum damit verſchmieret, deſſen Verheilung länger als Jahresfriſt erfordert, ſo muß man mit Anfang des Winters, im Fall das alte Pflaſter aufgeſprungen und ſich am äußern Rand etwas abgelöſet hat, ſolches abſchälen, und mit friſcher Salbe belegen, oder mit ſolcher das alte Pflaſter wieder beveſtigen und aufſchmieren.

„Vorſchrift zu Verfertigung eines Baummörtels,

„womit alle Schäden, Mängel und Gebrechen an „allerley Obſt- und Forſtbäumen geheilet werden „können, von Wilhelm Forſyth, Königl. „Gärtner zu Kenſington.

„R.

„R. 1 Scheffel friſchen Rindsmiſt,
„½ Scheffel Kalkſchutt von alten Gebäu„den, am beſten von der Dekke eines „Zimmers,
„½ Scheffel Holzaſche,
„$\frac{1}{16}$ eines Scheffels Gruben= oder Fluß„ſand.

„Die 3 lezten Beſtandtheile müſſen, ehe man ſie mi„ſchet, fein geſiebet werden. Sodann arbeitet man „alles mit einem Spaten wohl durch einander, und „hernach mit einem hölzernen Schlegel oder Stößel, „bis die Maſſe ſo glatt und zart iſt, wie feiner Mör„tel, den man zu den Dekken der Zimmer braucht. — „Iſt das Gemenge ſolchergeſtalt fertig, ſo muß der „Baum, ehe man es aufträgt, zum Empfang deſſelben „gehörig bereitet werden, indem man alle abgeſtorbene, „ſchadhafte Theile wegſchneidet, bis man auf das ge„ſunde, friſche Holz kommt. Die Oberfläche des Hol„zes läßt man ſehr glatt, und ründet die Ränder der „Rinde mit einem Meſſer oder andern Werkzeug voll„kommen eben, (das eine weſentliche Vorſicht iſt). „Sodann trägt man den Mörtel auf, etwa ⅛ Zoll dik, „über die ganze Oberfläche des von der Rinde ent„blößten Theils, ſo, daß man am Rand ihn ganz dün„ne vertreibt.

„Hierauf nimmt man trokkene gepülverte Holz„aſche, vermiſchet ſie mit ein Sechstheil ſo viel Aſche „von gebrannten Knochen, thut das Pulver in „eine blecherne, oben durchlöcherte Büchſe und ſtreuet „es auf die Oberfläche des Mörtels, bis er ganz damit „bedekt iſt. Das läßt man eine halbe Stunde liegen, „um die Feuchtigkeit einzuſaugen: ſtreuet dann wieder „friſches Pulver darauf und reibt es ſanft ein mit der „Hand, und wiederholt dieſes Beſtreuen mit Pulver, „bis der Mörtel eine trokkene und glatte Oberfläche „hat. —

„Alle

„Alle Bäume, die man nahe an der Erde ab-
„hauet, müſſen auf dem Schnitt glatt behauen und
„am Rande ein wenig zugerundet werden. Das trok-
„kene Pulver, deſſen man ſich hernach bedienet, muß
„zu dieſem Behuf mit einer gleichen Menge troknen
„gepülverten Gypſes vermiſchet werden, um dem Träu-
„feln von den benachbarten Bäumen und den ſchweren
„Regengüſſen zu widerſtehen. — Wo man keinen
„Kalkſchutt von alten Gebäuden bekommen kann, nimmt
„man gepülverte Kreide oder gemeinen Kalk, der aber
„wenigſtens einen Monat zuvor gelöſchet ſeyn muß.

„Das Wachsthum des Baums wird allmählig
„den darauf geſtrichenen Mörtel an den Rändern zu-
„nächſt an der Rinde löſen und heben. Daher muß
„man ſorgen, wo ſolches geſchiehet, gelegentlich und
„am beſten, wenn es geregnet hat, mit dem Finger
„darüber zu ſtreichen, damit die Mörtellage ganz blei-
„ben, und die Luft und Feuchtigkeit nicht in die Wun-
„de dringen möge.

„Hebt man etwas von dieſem Baummörtel zu künf-
„tigem Gebrauch auf, ſo muß man es in ein Faß oder
„anderes Gefäß thun, und irgend eine Art Urin dar-
„über gießen, ſo daß er die Oberfläche bedeckt; widri-
„genfalls benimmt die Luft dem Gemenge größtentheils
„ſeine Wirkſamkeit.“

Anmerkung des Verfaſſers über dieſen Forſythiſchen Baummörtel.

Es iſt außer Zweifel, daß dieſer Mörtel zu beſchädig-
ten, wie auch zu abgehauenen Forſtbäumen, die von der
Wurzel wieder ausſchlagen ſollen, überaus gut ſey, und
in England, zumal wegen den Maſten und dem Schiff-
bau überhaupt, mit vielem Beyfall aufgenommen worden.
Er beſitzt eine anklebende und abſorbirende Eigenſchaft,
widerſteht dem Regen, der Zuſammenziehung der Kälte,
der Austroknung heißer Sonnenſtrahlen und trokkener

Winde, der Veränderung der Witterung und deren üblen Einfluß, und verhütet folglich die Fäulniß. — Allein nichts davon zu gedenken, daß dieſes Mittel etwas umſtändlich und für die Wunden junger Bäume weitläuftig iſt, ſo fehlet es ihm meines Erachtens an einem dem Saft des Baumes gemäßen und heilſamen Ingrediens, desgleichen der dikke Terpentin, der ſelbſt ein Balſam und Saft aus Bäumen iſt, der nicht nur die guten Säfte des Baums an die ſchadhafte Stelle zu ihrer Verheilung ziehet, ſondern auch ſelbſt derſelben einen heilſamen Einfluß mittheilet. Es mag zwiſchen beiden Mitteln, dem Mörtel und dem zuvor beſchriebenen Baumkütte ein Unterſchied ſeyn, wie zwiſchen einem Heftpflaſter und einem balſamiſchen Pflaſter. Jenes hält nur die Wunde zuſammen, und hält die Luft ab, daß das Fleiſch zuſammenwachſen kann, wenn keine andere Zufälle dazu kommen; aber es hält die Entzündung, den Rothlauf, die Geſchwulſt, den Eiter 2c. nicht ab. Das thut aber ein Pflaſter, das balſamiſche Ingredienzen hat, z. B. Kampfer, peruvianiſcher Balſam, präparirtes Oel, oder Oel, deſſen Schärfe durch erdigte Theile z. B. durch rothen Menning 2c. abſorbirt oder durch Kochen präcipitirt und niedergeſchlagen iſt. — Es muß ſicher das Gemenge mit Terpentin für die Obſtbäume zuträglicher ſeyn als der beſchriebene Mörtel, da jenes in Anſehung der Abhaltung der Luft und der Näſſe eben das leiſtet, was der leztere thut, und überdas ein balſamiſches und heilendes Ingrediens mit ſich führt.

Eine gute Baumſalbe zu machen.

Einen ähnlichen Mörtel giebt folgende auch ſehr gut dienende Salbe, wenn man zwey Drittheile Leimen mit einem halben Drittheil ungelöſchten Kalch, und einem halben Drittheil friſchen Kuhfladen miſchet. Hat man nicht friſchen angemachten Leimen, ſo kann man trokkenen fein zerſtoßenen nehmen, und alles zuſammen mittelſt Zugießung ſo viel Waſſers unter einander rühren, daß es eine Salbe wird, die ſich ſchmieren läßt, wie oben bey der Baumkütte gemeldet iſt. — Dieſe Salbe

ſe nimmt eine gelinde Härte an, und wird vom Regen nicht abgeweichet, daher man keine Leinwand oder dergleichen darüber zu binden nöthig hat. — Man ſoll aber nicht mehreres dieſer Salbe bereiten, als man in 4 Tagen verbraucht, weil ſie weiterhin untauglich wird.

Ein geſundes Baumwachs zu verfertigen.

Da nun aber nicht jeder Gartenfreund, zumal der die Baumzucht nicht ins Große treibt, ſich mit einem oder dem andern der ſo eben beſchriebenen Baummittel befaſſen mag, und mehr ein gutes Baumwachs liebt, das er zum Gebrauch in ſteter Bereitſchaft haben, und leicht bey ſich führen kann, ſo wäre folgendes zu erwählen:

Ein halbes Pfund gelbes Wachs,
Ein viertel Pfund Harz,
Ein viertel Pfund dikken Terpentin.

Wachs und Harz läßt man unter einander in einem Topf zerſchmelzen: den Terpentin aber beſonders blos auf Kohlen vorſichtig zergehen, thut ihn hernach dazu, rührt es wohl durch einander und gießt es endlich in Stangen.

Zum Gebrauch des Baumwachſes bey ſtrenger und rauher Witterung muß man freilich, um es biegſamer zu machen, etwas Fett dazu nehmen, welches in etwas wenigem Hammelfett oder Butter beſtehen kann. Außer dem aber ſoll man ſich keines Fettes bedienen, als welches die Sonnenhizze in die Poren und Saftröhren der Rinde ſenket, ſie anbrüchig macht, und das Verwachſen und Verwölben hindert.

Zweytes Kapitel.

Von Erziehung der jungen Kernſtämmchen.

§. 1.

Eine Baumſchule muß lediglich mit erzogenen Kernſtämmchen angeleget werden.

Da die edlen Obſtſorten ihr eigentliches Vaterland in unſerm Himmelsſtrich nicht haben, ſo können ſolche auch nicht blos durch Samen oder durch ihre Kerne in ihrer Art und Güte fortgepflanzet werden, ſondern man muß ſie auf Baumpflanzen ihres Geſchlechts und ihrer Gattung durch die mancherley Arten der Einimpfungen fortpflanzen und vermehren. Es iſt aber keineswegs gleichgültig, was man nur für junge Bäumchen und Wildlinge habhaft werden kann, ſeine Baumſchule damit zu beſezzen, um davon eine Anzahl edler geſunder Bäume zu erziehen. Es iſt ſchlechterdings nöthig, wenn man eine ächte gute Baumzucht führen will, daß man ſeine Baumpflanzen und junge Bäume aus Kernen erziehe, und zwar aus Kernen guter Obſtſorten. Man behelfe ſich nicht mit Kernen von wildem Obſt, von Holzäpfeln und Holzbirnen: vielweniger bediene man ſich der jungen Wurzelausläufer von ſolchen Bäumen in den Waldungen oder an Wegen ꝛc. Auch die aus ihren Kernen aufgewachſenen Bäumchen nehme man nicht in die Baumſchule auf, und ſelbſt die aus den Wurzeln zahmer und edler Obſtbäume aufgewachſenen Schößlinge verwerfe man; ſie dienen alle nicht, und geben die wenigſten gute geſunde Bäume, auf allen aber wird das beſte darauf veredelte Obſt ſchlechter und ausgeartet.

Was

Was diejenigen Wildlinge und Baumpflanzen betrifft, die aus Kernen von wildem Obſt, von Holzäpfeln und Holzbirnen erwachſen, ſo haben ſie zwar das Gute, daß ſie als Bäume gegen die Kälte dauerhafter ſind, als andere, auch einen ſchlechtern, der Ueberſchwemmung ausgeſezten Boden eher vertragen können; nichts deſto weniger dienen ſie nicht zu einer guten Baumzucht für Hochſtämme im Allgemeinen. Einmal haben ſie von Natur und nach der Beſchaffenheit ihres innerlichen Baues, ihrer Faſern und Saftröhren, ein langſameres Wachsthum, als die Kernſtämmchen von edlen Sorten; und weil ſie ein härteres Holz von feinern Faſern haben, die Stämme von zahmem Obſt aber, ſo darauf gepfropfet werden, ein weicheres und lokkeres Holz, ſo erwachſen daraus ungeſtalte Bäume, die unten dünne, und von der Propfſtelle an ungleich dikker ſind. Sie nehmen auch das Veredlungsreis, und das zahme Auge nicht ſo gerne an, als ein Kernſtämmchen von gutem Obſt. — Ueberdas bequemen ſie ſich viel ſpäter, Fruchtaugen anzuſezzen und tragbar zu werden. — Bey denen aus Kernen von wildem Obſt im Wald aufgewachſenen Stämmchen aber kommen nicht nur alle dieſe Fehler zu ſchulden, ſondern weil ſie auch in ſchlechtem ungebautem Boden und unter vielem Gewürzel aufwachſen, ſo haben ſie auch meiſt nur Eine oder höchſtens etliche Stech- oder Pfahlwurzeln und ſehr wenig Nebenwurzeln, und kann man ſie nicht leicht weder durch Verſtuzzen der Wurzeln, noch durch Umkrümmen derſelben nöthigen, die erforderliche obere Nahrungswurzeln hervorzutreiben. Sie wachſen daher krüplich und kränklich, und ſind von Natur zum Brande geneigt.

Die Wurzelausläufer aber von ſolchen wilden Bäumen taugen gar nichts. Nebſt allen beſagten Mängeln, denen ſie unterworfen ſind, werden

ſie gewöhnlich ſochend und brandig, da ihre Hauptwurzel vom Baume abgeriſſen und unheilbar beſchädiget iſt.

Selbſt die bewurzelten jungen Schößlinge und Wurzelausläufer an zahmen und guten Obſtbäumen ſind zur Anzucht verwerflich. Sie werden niemals ſo geſunde und ſchöne Bäume, als die von Kernſtämmchen, und erben die ſchändliche Unart ihres Mutterbaums, immer Wurzelſproſſen auszutreiben, als wodurch der Krone die Nahrung entzogen wird und der Baum ein verwildertes Anſehen bekommt.

Wie aber keine Regel ohne Ausnahme iſt, und man nicht das Kind mit dem Bade ausſchütten, ſondern bey den Wahrheiten der Erfahrung bleiben ſoll, ſo treffen alle vorbemeldte gegründete Mängel nur hauptſächlich das wichtigſte Obſt, die Aepfel und Birnen *). Aber Kirſchen und Pflaumen, jene aus Waldungen, und dieſe von Wurzelausläufern, ſind nicht ganz zu verwerfen, und kommt nur auf die Beſchaffenheit ihrer Wurzeln an (wie denn dieſes ſelbſt von den edlen Kernwildlingen gilt), einen ſchönen und guten Baum daraus zu erziehen. — Man findet, zumal in jungen Hieben oder Schlägen (als worin Sonne und Luft gut wirken kann), manche ſchöne junge Kirſchenbäumchen, aus Kernen erwachſen, die trefflich gedeihen, wenn man ſie in die Baumſchule verſezzet und veredelt, und geben tüchtige, ſchöne Bäume. Pflaumenbäume, zumal ſolche, welche all-

*) Holzäpfel und Holzbirnwildlinge taugen zwar zu Zwergbäumen, weil ihr langſamerer Umlauf der Säfte einen gemäßigten Wachsthum zulaſſen; aber man muß darauf ſehen, daß man nicht ſolche Sorten darauf veredle, die auf ihrem Grundſtamm ſehr empfindlich ſind, und darauf verbaſtert werden.

alljährlich beſchnitten werden (wie z. B. die gelben Mirabellen auf Pflaumenſtämme veredelt), ſtoßen manche ſchöne und brauchbare junge Schößlinge aus, auf welche ſich Pflaumen, Pfirſchen, Abricoſen ꝛc. mit gutem Erfolg veredlen laſſen. Aber dieſes iſt dabey zu bemerken, einmal, daß die Hauptſache auf die gute Beſchaffenheit ihrer Wurzeln ankomme, und zweytens, daß man ſie jung aushebe, damit erſtere, die Kirſchen im Walde, nicht durch Mangel der Luft und Sonne im fernern Wachsthum ins Stekken gerathen und krüplich werden, und leztere, die Pflaumen, daß die Herzwurzel, mit welcher ſie auf der Wurzel des Baumes angewachſen ſind, nicht zu ſtark werde und die Wunde vom Abreißen noch gut verwachſen könne. — Allein ſicher und gewiß bleibet doch allezeit: daß ſelbſt ausgeſäete und aus Kernen erzogene und im gebauten Gartenland gepflegte Wildlinge von Kirſchen und Pflaumen vorzüglicher ſind und freudiger wachſen.

§. 2.

Vom Baumpflanzenland.

Bey den Beeten und Ländern, die man zu Erziehung der Baumpflanzen widmet und erwählet, kommt die Lage derſelben, ihr Boden und ihre Zubereitung in Betracht. — Die Lage muß für die Baumpflanzen frey und lüftig ſeyn, um ſowol des Einfluſſes der Sonnenwärme zu genießen, als auch durch die im Winter und Frühling durchziehenden Winde ſogleich in der erſten Jugend abgehärtet zu werden. Wenigſtens müſſen ſie doch gegen Morgen liegen, und über Mittag hinaus Sonne haben. Im Schatten gelegene Baumpflanzenbeete haben kein Gedeihen, und erziehen ſchwächliche und kränkelnde Bäume. Thut ſchon öfters ein heißer und trokkener Sommer den jun-

gen Erſtlingen bange, ſo kann man ſie doch (wenn ſie auch etwa wegen der Entfernung nicht begoſſen werden könnten), für dem Verſchmachten durch eine gehörige Zubereitung des Landes, verwahren. Die in tiefen Thälern angelegten Pflanzenbeete ziehen keine dauerhaften Bäume. —

Der Boden, worin junge Bäumchen und Wildlinge ſollen erzogen werden, darf kein kloſigtes, ſchweres und lettigtes Erdreich, vielweniger aber ein purer Sandboden, ſondern ſoll ein lokkerer, friſcher Boden ohne Steine ſeyn. — Im ſchweren Lande können die zarten Wurzeln der jungen Baumpflanzen ſich nicht ausbreiten und bilden, und im Sande ziehet ſich nicht nur blos eine ſehr lange Pfahlwurzel, ohne viele Neben- und Haarwurzeln, ſondern es taugen auch ſolche Bäume in kein anderes, als Sandland, ſind mehr dem Brand unterworfen, als aus anderem Boden, und iſt überhaupt der Sandboden in vielem Betracht der unſchiklichſte zur Baumſchule. Inzwiſchen kann zur Erziehung der Kernſtämmchen oder Wildlinge ſowol jener als dieſer verbeſſert werden. Der allzuſchwere Boden muß durch fleißiges Graben und Untermiſchung mit Erde aus der Miſtſtätte, oder altem zu Erde verweſten Dung lokker und gut gemacht und dem Sandboden durch ſtarke Auflegung verraßten ausgeſtochenen Waſens aufgeholfen werden.

Die Zubereitung der Wildlingsbeete darf übrigens gut ſeyn, und als zu einem fetten und lokkern Pflanzenland gehörig, mit kurzem verweſten Dünger, durchfrorner Gaſſenerde, verweſtem Raſen und guter Pflanzenerde, nicht aber mit hizzigem Dünger und ſtrohigem Miſt, der in einem heißen Sommer großen Schaden anrichten würde, bereitet werden. Es hat hiebey nicht die Bewandniß, wie mit der Baumſchule, welche nicht von Miſt fett, noch von einer ſchwarzen lokkern Erde, darin die Bäume verzärtelt werden,

den, ſeyn darf. Aber in dem Baumpflanzenbeete müſſen die jungen Pflanzen ihre erſten Wurzeln bilden, worauf ſich ihr künftiger Wachsthum und Güte gründet. Dazu haben ſie einen reichen und guten Boden nöthig. Dieſer verzärtelt im erſten oder auch im zweyten Jahr den Baum für ſeine künftige Erziehung noch nicht, ſo wenig ein Kind, das die erſtere Wochen und Monate nach ſeiner Geburt warm gehalten wird, Milch und zarte Speiſen bekommt, nicht in der Zukunft ein dauerhafter, ſtarker und abgehärteter Menſch werden könnte, wenn er in der Folge darnach erzogen wird. In einem magern, ſchrohen und ungeſchlachten Boden können die zarten Würzelchen nicht wuchern und die Anlage zu einer ſchönen Krone von Wurzeln machen.

Uebrigens müſſen die Beete in einer ſolchen ſchmalen Breite durch einen Fußtritt abgetheilet werden, daß eine Perſon von dieſer Furche aus in die Mitte des Beetes reichen kann, um ſolches von Zeit zu Zeit vom Unkraut zu reinigen.

§. 3.

Wann und wie die Obſtkerne dem Baumpflanzenbeete zu übergeben ſeyen?

Man hat nicht nöthig, mit der Kernſaat bis zum Frühjahr zu warten, und ſoll es auch ohne höchſte Noth nicht thun, ſondern im Herbſt, ſobald das Obſt zeitig und die Witterung dienlich iſt, und andere Umſtände es zulaſſen, ſollen die, etliche Wochen zuvor bereiteten, Baumpflanzenbeete ihre Kerne empfangen. Der Same wird über Winter im Boden bereitet, mit dem erſten Frühjahr hervorzuſproſſen. — Soll die Beſäung der Baumpflanzenbeete allenfalls in ſchönen Wintertagen oder im März geſchehen, ſo müſſen die Beete doch im Auguſt oder September dazu bereitet werden, und ſtets in Bereitſchaft ſeyn.

Eine Ausnahme von der Regel der Herbſtſaat macht ein Mäuſejahr, wenn ſich in der Gegend der Pflanzenbeete den Sommer hindurch viele Mäuſe geſammelt haben, da dann zu befürchten iſt, daß ſie die ausgeſäeten Kerne den Winter hindurch aufzehren mögen. In ſolchem Fall iſt die Ausſaat im Frühjahr rathſamer und beſſer.

Die beſte Art und Weiſe aber, die Obſtkerne, Aepfel und Birnen, zu ſäen, geſchiehet mit gekeltertem Obſt. Von ſolchem darf aber nichts ausgeräutert werden, ſondern die geſammte Maſſe der ausgepreßten Treſter mit den darin befindlichen Kernen, wie ſie von der Kelter genommen wird, muß auf das Baumpflanzenbeet kommen. —

Dieſe Treſter ſollen nicht allzulange in der Kelter oder in einer Bütte liegen bleiben, ſondern ſo zeitlich als thunlich, auf das Land gebracht werden. Es ſchadet zwar nicht, wenn ſie ſchon ſäuern, aber ſchimmlich dürfen ſie nicht werden. — Auf dem Lande oder Beet werden ſie nun, nachdem ſie mit den Händen etwas klein gedrükt worden, etwas dichte ausgebreitet, und muß man hiebey die Ueberlegung machen, wie viel oder weniger Kerne dabey befindlich ſeyn mögen, da bey kleinerem Obſt mehr Kerne und wol noch einmal ſo viel ſind, als bey einer großen Art Aepfel oder Birnen. Indeſſen iſt es beſſer, daß die Pflanzen dikke ſtehen als dünne. Sie wachſen gerader auf, erhalten ſich die Feuchtigkeit mehr, und das Unkraut kann nicht ſo überhand nehmen. Was bey dem Ausheben zu klein iſt, wirft man weg. — Sodann werden ſie entweder mit dem Gartenhäkkchen untergehakt, oder man legt zuvor etliche Körbe voll reiner Erde, oder ſoviel man ohngefähr nöthig erachtet, zur Hand, und bedekt damit einen Daumen breit hoch die ausgeſtreuten oder verbreiteten Treſter.

Bey der Anpflanzung aber mit ausgeſäeten bloßen Kernen, iſt nicht nur auch der Vorwinter die beſte Zeit zur Ausſaat, ſondern auch die Ausſaat ſelbſt nach Art, wie man Salatſamen ſäet, doch ziemlich dichter, dem legen der Kerne in Gräbchen vorzuziehen, nicht nur wegen den Mäuſen, ſondern auch in Abſicht des Gedeihens ſelbſten. — Die Kerne werden ſodann entweder untergeegt, oder untergehäkkelt, oder auch, wie vorhin gemeldet, mit Erde ein wenig bedekket.

§. 4.

Von der nöthigen und nüzlichen Bedekkung der mit Kernen beſtellten Beete mit kurzem Miſt.

Bey allen Baumpflanzenbeeten, denen man Obſtkerne anvertrauet hat, verſäume man ja nie, dieſelben ſogleich mit Rindsmiſt dünne zu überdekken. Es ſoll ſolches geſchehen mit ganz kurzem verweſten Dünger, den man mit den Händen darauf lokkert und zettelt, zwar dünne, jedoch daß keine Erde zu ſehen ſey. Durch dieſen Miſt ſtechen im Frühjahr die Baumpflanzen durch, deswegen auch der Miſt nie wieder weggerafft wird. — Dieſe Ueberdekkung mit Miſte ſchaffet vielfältigen unvergleichlichen Nuzzen. 1) Schüzzet er die Kerne wider Kälte, Glatteis, und den Raub der Vögel, und wider andere Beſchädigungen. 2) Giebt er den jungen aufkeimenden Baumpflanzen Fettigkeit und Trieb. 3) Schüzzet er ſie wider die Frühlingsfröſte, kalte Winde ꝛc. 4) Hält er im Frühjahr das Unkraut zurük, und wenn es endlich hervorbricht, ſo iſt es leichter auszureuten. 5) Erhält er den Boden lokker, welches den Pflanzen viel Gedeihen giebt. Weder der Regen, beſonders ſtarke Plazregen, können eine Erdkruſte verurſachen, und ihn zuſammenpletſchen, weil der Miſt die Gewalt der

Tropfen bricht; noch die darauf ſtechende Sonne kann ihn erhärten. 6) Erhält der Miſt den Boden lange feucht und die Sonnenhizze vermag keine Riſſe und Sprünge im Sommer darauf zu bewirken, wodurch ſonſt die Wurzeln entblößet und viele Stämmchen verderben würden; und was dergleichen Vortheile noch mehr ſind.

§. 5.

Die nöthige Bezeichnung der Baumpflanzenbeete, und Einregiſtrirung der ausgeſäeten Obſtſortenkerne.

Eine Sorgfalt von Wichtigkeit iſt es für einen ächten Baumgärtner, daß er die Sorten Obſtes bemerke, von welcher er da oder dorthin geſtekket oder geſäet habe. Nicht verſtehe ich von Arten des Obſtes: da ſind Aepfel, dort ſind Birnen: denn das zeiget die Pflanze ſelbſt an, wenn ſie aufgekeimt iſt; ſondern ein ſolches Regiſter muß geführet werden: No. 1. ſind Calvill, No. 2. ſind Streifling, No. 3. ſind Beurré gris ꝛc. — Vielleicht wird aber mancher denken: „das ſind ja Weitläuftigkeiten. Wenn „man gute Sorten, zahmes Obſt nimmt, ſo ſind ja „Aepfel, Aepfel, und Birne, Birne, darauf müſſen „alle Sorten gut werden.“ Aber nein! man glaube nur nicht, daß wir es zu einer reinen Vollkommenheit in der Obſtkultur und Pomologie bringen, wenn wir nicht mit ſolcher Genauigkeit verfahren, außer welcher die Verwirrung in der Obſtlehre nur immer größer wird. Einer pfropfet einen Calvil blanc auf einen Wildling von Streiflingkernen. Die Frucht nimmt vom Wurzelſtamm, rothe Streifen an; alsdenn wird er ſogleich Calvil framboiſe rayé genannt. Ein anderer geräth mit ſeinem Pfropfreis auf einen Kernſtamm von Borsdörfern: die Frucht, deren Mutterſtamm ſonſt länglich iſt, wird glatt und rund; wie ſoll dieſe

Sorte heißen? Pepping — wol gar von Marocco. —

Ich will unter vielen nur ein Merkmal anführen, wieviel daran gelegen iſt, daß ein kluger Baumpflanzer auch die Sorten bemerke, aus deren Kernen er Wildlinge zur Veredlung erziehet. Ein Gartenfreund, den ich als einen ſehr aufmerkſamen und ſcharfſichtigen Botaniker und ächten Baumpflanzer kenne, ſchrieb mir vor zwey Jahren folgende Stelle:

„Vor 20 Jahren pfropfte ich von einem Pigeon oder „Taubenapfel, der wegen ſeiner Feinheit mehr als andere „Aepfelſorten mit ſich ſpielet, drey Kernſtämme. Nach eini„gen Jahren verpflanzte ich dieſe drey Stämme in meinen Obſt„garten in einer Linie nahe beyſammen, in gleichen Standort „und in einerley Boden. Im dritten Jahr nach ihrer Ver„pflanzung fiengen ſie an Früchte zu bringen: allein von ganz „verſchiedener Farbe, Geſtalt und Größe. Die Frucht von A „war in allen Eigenſchaften dem Mutterbaum völlig gleich. „Die von B hatte faſt gar keine Röthe, außer an der Son„nen eine ganz matte und kaum merkliche Streifen, dabey grös„ſer als die Frucht von A, und gleichſam wie ein von der Sei„te gedrucktes Herz geſtaltet. Die Frucht von C wurde die „größte, übrigens mehr rund, und faſt wie eine Reinette am „Auge platt gedruckt, und von dem ſonderbarſten Colorit be„gleitet, nemlich plözlich abwechſelnd roth, grün und gelb ge„ſtreift. Der Kernfächer von A und B waren 5, bey C aber „nur 4. Ich hielt dieſe Erſcheinung im erſten Jahr für einen „Irrthum und Spiel der Natur, deſſen Entſtehung bey B und „C aus mir unbekannten Urſachen ſich ereignet haben könnte. „Allein es war nicht Zufall, ſondern dieſe Verſchiedenheit lag „in der Natur der drey Bäume, weil ſie in der Folge ein Jahr „wie das andere ſo und nicht anders ihre Früchte trugen. Wä„re ich nicht ſelbſt Erzieher, Pfropfer und Pflanzer dieſer drey „Bäume geweſen, die ich in einer Stunde, von ein und eben „demſelben Baum veredelt hatte, ſo hätte ich mich nicht über„zeugen können, daß es ein und eben dieſelbe Sorte ſey. Aber „ungefähr erklärte mir mein Baumregiſter dies Geheimniß. „Ich bediente mich zu den drey Pigeonbäumen Kernſtämme „von verſchiedenen Aepfeln, und fand, daß die Urſach dieſes „Spiels der Natur ganz allein in den Wildlingen lag: nemlich der

„Kern-

„Kernſtamm von Calville rouge d'Automne, darauf A ge„pfropft war, gab Früchte von außerordentlicher Röthe ohn„geſtreift. Der auf einen Kernſtamm vom weißen Herrnapfel, „einem großen und wenig gefärbten Apfel, gepfropfte gab die „Früchte B, und der dritte, den ich auf einen Winterſtreifling „veredelt hatte, trug roth, grün und gelb oder weißgeſtreifte „Früchte. Folglich blieb mir kein Zweifel übrig, daß die Ab„wechslung und Veränderung dieſer drey Pigeons ausdrük„lich ihren Grund im wilden Stamme hatten."

Außerdem wird ein kluger Baumerzieher nicht ein und eben dieſelben Wildlinge ohne Unterſchied zu Zwergbäumen und zu Hochſtämmen nehmen wollen. Es wird ihm nicht gleichgültig ſeyn, zu Hochſtämmen Wildlinge zu treffen, die ein hartes Holz und einen langſamen Wuchs haben, wie z. B. die Borsdörfer; er wird dazu keine rothe Kalvillarten nehmen, deren Baum nicht flötig und groß wächſt; — er wird zu Zwergſtämmen keine Kernſtämme verlangen, die flüchtig wachſen; ſondern er beſtimmt zu Hochſtämmigen, und ſäet ihre Kerne: z. B. Stettiner oder Roſtokker: Sträumerling oder Streiflinge: Mätäpfel, ſüße Sommeräpfel ꝛc. Er erwählet zu Zwergbäumen Calvil blanc und rouge: leichte Mätäpfel, Borsdörfer ꝛc. Zu Zwergbirnen: Bergamotten ꝛc. — Allein alle dieſe kluge und ordentliche Einrichtung ſezzet eine richtige Bezeichnung und Einregiſtrirung ſeiner beſäeten länder zum voraus.

§. 6.

Von Erziehung der Wildlinge des Steinobſtes.

Mit Erziehung der Kernſtämmchen oder Wildlingen des Steinobſtes, hat es in Anſehung der Beſtellung ihrer Pflanzenbeete eben die Beſchaffenheit, als vorhin von Aepfel und Birnen gemeldet worden. — Was die Kirſchen betrifft, ſo können ſolche mit ihrem

rem Fleiſch der Erde übergeben werden, und zwar ſobald dieſe Obſtart reif iſt. Man bedekket ſie ſodann ganz ſeichte mit Erde, und nur etwa einen halben Zoll tief. — Was aber die Zwetſchen und Pflaumenkern anbelangt, ſo iſt dieſe durch die Erfahrung beſtätigte Regel wohl in Acht zu nehmen, daß man ſolche nicht unter die Erde bringen, oder damit bedekken darf, ſondern man muß ſie nur auf das Beet hinſtreuen, und auftreten, daß ſie blos liegen, damit Regen und Sonnenſchein ſie mürbe mache, ſonſt gehen unter 100 Kernen und Steinen kaum 10 auf. Dieſe Behandlung erfordern ſie deswegen vorzüglich, weil ſie keine ſo leicht ſich theilende Nath haben als Kirſchen, Abrikoſen, Pfirſchen ꝛc., obſchon dieſer Schale viel dikker iſt. Am trefflichſten gerathen die jungen Zwetſchenbäume, wenn man die Steine in einen mit Gras bewachſenen Grasboden, der ein lokkeres gutes Erdreich hat, ausſäet. In hieſiger Nachbarſchaft ſind auf den Dörfern Grasgärten, wo ſolche zu Tauſenden aus den abgefallenen Früchten von ſelbſt wachſen, und die ſchönſten Bäume werden.

Will man die Obſtkerne über Winter in der Erde oder feuchten Sand in Blumentöpfen aufbewahren, ſo müſſen ſie nicht zu tief geleget werden, ſonſt vermodern die untern aus Mangel der Luft, die, ohngeachtet des harten Steins, dennoch auf den Keim im Kern wirkt.

Die Bezeichnung der Sorten, zumal bey den Pflaumen, iſt ebenfalls nöthig, da bekannt iſt, daß die darauf zu veredelnde Sorten Pfirſchen öfters ihre beſondere Sorten Pflaumen lieben, und nicht alle Sorten Pfirſchen auf allen Sorten Pflaumen gerathen.

§. 7.

§. 7.

Von Erziehung der Stämmchen des Schalenobſtes, der Baumnüſſe, Mandeln und Kaſtanien.

Die Baumnüſſe pflanzen ſich bey uns in ihrer Art fort, und ſind daher nicht als Wildlinge zu betrachten, und iſt auch nicht nöthig, die jungen Zöglinge zu verpflanzen, ſondern man kann ſie auf ihrer Stelle, wo die Samennuß geſtekt worden, erziehen, bis ſie als junge Bäume an ihre Behörde verſezt werden. — Hat man Gefahr für den Mäuſen oder Krähen, die beide ihnen nachſtreben, ſo kann man die Nüſſe über Winter in Käſtchen oder Töpfe mit feuchtem Sand ſchichtenweiſe legen, und im Keller gegen das Frühjahr keimen laſſen; ſodann dieſelben mit ihren Keimen in das für ſie beſtimmte Gartenbeet einlegen. Um aber nicht ihre Keime beym Ausgraben mit den Händen abzuſtoßen, bringt man die Töpfe zum Gartenbeet, und ſchlägt ſie zuſammen, daß man die gekeimten Nüſſe ohne ihren Schaden bequem herausnehmen kann. — Weil ſie aber oft bis zur Majorennität auf dieſer erſten Stelle erzogen werden, ſo muß jede Nuß zwey Fuß weit von der andern geleget werden, da ſie zumal ſtarke Pfahl- oder Stechwurzeln ziehen, und ſodann Raum nöthig iſt, ſie aufgraben und ausheben zu können.

Die Mandeln können zwar eben ſo behandelt werden, wie hier von den Nüſſen gezeiget worden; ſie ſind jedoch niedlicher und vermodern leichter im feuchten Sand im Keller, als die Nüſſe. Man ſtekt ſie daher rathſamer ſogleich nach ihrer Zeitigung auf das Pflanzenbeet. Kann man deren friſche mit ihren grünen Schalen bekommen, ſo gerathen ſie glüklicher und bleiben wenige zurück. Sie werden Hand breit von einander in Reihen gelegt. Mandeln mit harten Schalen taugen beſſer, als die mit dünner. —

Die Mandelſtämmchen werden als Wildlinge betrachtet, da ſie ſich bey uns äußerſt ſelten in ihrer Art fortpflanzen, und nur hauptſächlich erzogen werden, um darauf Pfirſchen und Abrikoſen und auch wol ihr Geſchlecht ſelbſten zu veredeln. Sie werden hauptſächlich dazu erwählet für einen leichten, trokkenen, ſandigen Boden, damit ſie nicht nur bey ihren langen ſtarken Pfahlwurzeln einen feſten Stand haben, ſondern auch ihre Feuchtigkeit aus der Tiefe ſuchen können.

Die Früchte der ſüßen Kaſtanien, die kein öhligtes, ſondern mehliges Fleiſch haben, ſind dem Froſte ſehr unterworfen. Man legt ſie daher zur Fortpflanzung den Winter über in feuchten Sand, läßt ſie keimen und leget ſie, wie bey den Nüſſen gemeldet, im Frühjahr in das Baumpflanzenbeet einer Hand breit von einander. — Ohngeachtet ſie ſich auch in ihrer Art und Größe fortpflanzen, ſo werden ſie doch als Wildlinge verſezzet, und in der Baumſchule erzogen, zum Theil aber auch okulirt und gepfropfet.

§. 8.

Von der Verpflegung und Wartung der Kernſtämmchen, ſo lange ſie auf dem Baumpflanzenbeete ſtehen.

Mit Erziehung der Baumpflanzen und Kernſtämmchen oder Wildlingen hat man nach gehöriger bemeldter Ausſaat und Beſtellung in die Beete nicht viel zu ſchaffen. Im erſten Sommer hindurch hat man nur darauf zu ſehen, daß das erwachſende Unkraut von Zeit zu Zeit ausgejätet werde, damit es den jungen Baumpflanzen die Luft, und ihren Wurzeln die Nahrung nicht entziehe. Da aber das Ausziehen des Unkrauts nicht ſehr frühe geſchehen darf, dieweil die Baumpflänzchen noch ſehr jung und klein ſind, um ſolche nicht auch zugleich mit auszuziehen, ſo thut desfalls auch hier der aufgeſtreuete oder aufge-

zettelte kurze Miſt ſehr gute Dienſte, indem kein Unkraut ſo bald ſichtbar wird, als bis die Baumpflanzen etwas erſtarket ſind. Und denn wird zugleich durch das Ausziehen des Unkrauts das Erdreich um die Wurzeln der Baumpflanzen ſo viel, als nöthig iſt, aufgelokkert, daß es keines weitern Auflokkerns durch die ſchmale Zinke eines Gartenhäkkchens bedarf, als welches Behäkkeln mißlich iſt, und manche Stämmchen dadurch zum Theil verunglükken, oder beſchädiget, zum Theil an den Wurzeln zu ſehr entblößet werden, daß bey anhaltender Sonnenhizze viele verderben können. Bey aufliegendem Miſt fället ohnedem das Behäkkeln weg, das unthunlich wäre, und außerdem meiſtens mehr zum Nachtheil als zum Nuzzen der Pflanzen dienen würde. — Das Geſchäft des Ausjätens des Unkrauts vertraue man verſtändigen Leuten an, und keinen Kindern, die leicht mehr Schaden als Nuzzen anrichten.

Man laſſe nun ſeine Kernſtämmchen nur ein Jahr im Pflanzenland ſtehen oder habe ſie zum Stand auf zwey Jahre beſtimmet, ſo iſt es beſſer, daß ſie erſt im Frühjahr in die Baumſchule verpflanzet werden. Sie müſſen daher mit Anfang des Winters für den Haſen geſchüzzet werden. Dieſe Erzbaumfeinde freſſen ſie, zumal die Aepfelſtämmchen, öfters bis auf den Boden ab. Und wenn ſie auch ſchon nicht mehr als die äußerſten Spizzen abbeißen, ſo haben die Bäumchen ſchon im folgenden Jahr keinen ſo freudigen Trieb, und ſollte man glauben, der Haſe habe einen giftigen Biß. Es iſt daher nöthig, daß man ſolche Länder wohl mit Dornen umlege, daß die Haſen nicht beykommen können. Auch ſcheuen ſie ſehr den Geruch von Menſchenkoth; und wenn man Erde aus den Kloaken auf die Beete kann bringen laſſen, ſo werden ſie wegbleiben.

Uebri-

Uebrigens aber bedekke man die Stämmchen nicht mit Stroh oder Laub und dergleichen, um ſie wider die Kälte zu ſchüzzen. Der Froſt ſchadet ihnen im Freyen, da ſie die Luft bald wieder troknet, nicht leicht: aber wo ſie bedekt ſind, darunter hält ſich die Feuchtigkeit, und verurſachet Glatteis und Erfrieren. Ueberdas müſſen die Bäumchen durch den freyen und unbedekten Stand zur Dauerhaftigkeit gewöhnt werden.

Was nun aber die Verpflegung der Kernſtämmchen auf dem Pflanzenbeete im zweyten Jahr betrifft, ſo iſt meine Weiſe, daß ich ſie nur einmal, und zwar im März, oder Anfang Aprils, ehe ſie Blätter treiben, auflokkern laſſe. Was durch einander ſtehet, wird mit der einfachen Zinke des Gartenhärkchens zwiſchen den Stämmchen behakket und lokker gemacht, und was in Reihen ſtehet, zwiſchen denſelben ordentlich durchgearbeitet, alles Gewürzel von Gras und Unkraut ausgeſondert, und dann ſogleich wieder das ganze Land mit kurzem verweſten Rindviehmiſt dünne beleget. Dadurch erhält man wieder die meiſten oben berührten Vortheile, und hat den ganzen Sommer dabey weiter nichts zu thun, als etlichemal das Unkraut auszuziehen.

§. 9.

Vom Ausheben der Kernwildlinge und Räumung der Pflanzenbeete.

Hiebey fragt ſich zuförderſt: ob man die Kernſtämmchen nur ein Jahr auf dem Pflanzenbeete ſoll ſtehen laſſen, oder ihnen zwey Jahre beſtimmen? — Es iſt kein Zweifel, daß man ein ganzes Jahr gewinnen, und wo nicht alle, doch die allermeiſten Stämmchen im Herbſt oder Frühjahr ausheben kann, wenn man auf vorbeſchriebene Weiſe ſeine Baumpflanzenbeete ordentlich beſtellet und pfleget, und

eine günſtige Jahreswitterung, die nicht allzuanhaltend trokken iſt, ſie beglükket. Man kann ſie ſodann auf hiernächſt zu beſchreibende Art im Herbſt oder im Frühjahr aushakken, und in die Baumſchule verſezzen. Sie können daher ſchon in ihrem zweyten Lebensjahre okulirt und kopulirt werden, und dieſe Frühzeitigkeit hat den Vortheil, daß der Baum in ſeinem Wuchs nicht aufgehalten und für ſtarken Wunden bewahret wird. Mit Mühe kann man bey ſolchen Bäumen die Stelle der Veredlung entdekken. Iſt aber der wenigſte Theil zum Ausheben tauglich, ſo läßt man ſie entweder rathſamer noch ein Jahr beyſammen ſtehen, um ſie zugleich mit einander aushakken zu können, oder, wenn man der Wildlinge in der Baumſchule höchſt benöthiget iſt, ſo kann man auch die ſtärkſten zur Noth ausziehen, wenn man eine recht naſſe Witterung abpaſſet, welche das Erdreich ſtark durchweicht hat. Bis ſodann der Boden hinlänglich wieder abgetroknet und zum Verpflanzen bequem iſt, werden dieſe ausgezogene Kernſtämmchen in die Erde geleget und eingeſchlagen; — oder man kann auch die ſtarken und tauglichen auf dem Pflanzenbeete aufs ſchlafende Auge okuliren, und ſie bis zum Ausheben der ſämmtlichen ſtehen laſſen, wodurch eben auch das Jahr gewonnen wird. — Allzuſchwanke und kleine Stämmchen aber in eine große Baumſchule, wenn ſie zumal ſchweren Boden hat, zu verſezzen, iſt nicht rathſam, weil durch die viele Arbeit, die das Jahr über darinnen verrichtet wird, viele vertreten, andere zugehakt, und viele an den Wurzeln losgehakt werden.

Es ſollen aber auch die Baumpflanzen nicht länger als zwey Jahre unverſezt ſtehen bleiben: ſonſt wird ihre Pfahlwurzel zu groß; und was nach zwey Jahren noch verputtet und ſchlecht iſt, das bekommt wenig Gedeihen mehr.

Soll

Soll nun aber ein Baumpflanzenland geleeret und die jungen Kernſtämmchen ausgehoben werden, ſo muß ſolches, wo nach Beſchaffenheit des Bodens das Grabſcheit nicht hinlänglich iſt, mit der im 1. Kap. (S. 10.) beſchriebenen großen Baumhakke (Taf. I. fig. H.) geſchehen. Mit derſelben wird unter die Wurzeln der Wildlinge gehakket und gleichſam ein Graben gemacht, wodurch die Wurzeln derſelben blos geſtellet und von Reihe zu Reihe eins nach dem andern ohne Zerreißung einer Wurzel bequem herausgenommen werden können.

Die kleineren und im Wachsthum etwas zurükgebliebenen Stämmchen, wenn ſie nicht verkrüppelt und untauglich ſind, können entweder, um Zwergbäume darauf zu veredeln, wieder in das Land auf noch ein Jahr eingeſezt, oder als untauglich mit den andern weggeworfen werden.

Für die jungen Sezlinge und Kandidaten der Baumſchule iſt es nun am zuträglichſten, wenn ihre Aushebung im Frühjahr und zu ſolcher Zeit und Witterung geſchiehet, daß ſie ſogleich in die Baumſchule können verſezzet werden. Iſt es aber rathſamer, entweder wegen zu beſorgendem Diebſtahl, oder wegen Beſchädigung durch Haſen ꝛc. das Baumpflanzenbeet noch vor Winter zu räumen; und man kann oder will die Stämmchen etwa wegen dem Froſt im Winter, der die Erde hebt, und die Stämmchen ausziehet, daß ſie blos da liegen, nicht vor Winter und erſt im Frühjahr in die Baumſchule ausſezzen, ſo müſſen ſie in der Baumſchule ſogleich eingeſchlagen werden und über Winter in der Erde liegen bleiben, bis ſie im Frühjahr verpflanzet und in die Reihen eingeſezzet werden können. Sollen ſie aber ſogleich nach ihrem Ausheben in die Baumſchule geſezzet werden, ſo müſſen ſie etwas tiefer, als im Frühjahr geſchehen würde, in der Erde zu ſtehen kommen.

Das ſogenannte Einſchlagen der Wildlinge wird auf folgende Weiſe verrichtet: Man macht einen Graben, ſtellet die Bäumchen eines neben dem andern, jedoch ganz enge beyſammen, und halb liegend in denſelben (zu dem Ende auch der Graben ſchräg ablaufend muß gemacht werden, damit hinter den Wurzeln keine Höhlung bleibe, worin ſich im Winter das Waſſer ſammlen und die Wurzeln verfrieren dürften), beſchüttet mit der ausgeworfenen Erde, zuförderſt mit der feinen, die Wurzeln, ſodann die Stämmchen bis über die Hälfte mit der übrigen Erde und häufet noch von neben aufgehakter Erde darauf, daß der Froſt nicht zu den Wurzeln dringen kann. So bleiben ſie eben ſo gut behalten bis Frühjahr, als wenn ſie ordentlich eingeſezzet wären. — Sollen aber die Sezlinge bald und etwa in 8 — 14 Tagen nach ihrem Ausheben eingeſezzet werden, ſo kann man ſie auch in ganzen Gebunden auf folgende Weiſe einſchlagen: Man macht ein der Gröſze des Gebundes angemeſſenes Loch in die Erde, legt das Gebund Bäumchen ſchräg liegend hinein, bedekt die Wurzeln anderthalb Fuß hoch mit reiner Erde, die ſich wohl an die Wurzeln anlegt, und häufelt auch Erde gegen die Spizzen, daß die Bäumchen bis über die Hälfte bedekt ſind. — Sie müſſen aber gehörig zuſammengebunden und ſo gelegt ſeyn, daß nicht etwa inwendig bey manchen die Wurzeln hoch liegen, daß ſie die Erde nicht berühren, ſondern es müſſen alle Wurzeln unten vorſtehen. Beſſer aber iſt es, wenn ſie aufgebunden und neben einander eingeleget werden.

Bey den ausgehobenen Baumſtämmchen iſt noch dieſe Regel der Vorſicht zu beobachten, daß man ſie mit ihren Wurzeln der austroknenden Luft oder gar dem Sonnenſchein nicht ausgeſezt und Stunden lang blos liegen laſſe. Ihre zarten Wurzeln leiden darunter ſehr, troknen gar bald aus, und gehen für

für ſie verlohren. Das iſt aber ein weſentlicher Verluſt. Solchen zu verhüten, hält man ſich eine Matte, oder ein Stük Tuch, oder Säkke in Bereitſchaft, bedekket ſie ſo lange damit, und ſäumet ſich nach vollendeter Aushebung nicht, ſie in die Erde zu bringen. Das allerbeſte aber iſt, zumal bey trokkener Witterung, wenn man ſie in der Baumſchule in einen Zuber Waſſer ſtellt, und daraus verſezzet.

Das geleerte Pflanzenbeet darf nicht ſogleich wieder mit Obſtkernen beſtellet werden, ſondern man muß zwey Jahre lang Gartengewächſe darauf pflanzen. Denn es iſt eine bekannte und erprobte Wahrheit, in dem Feldbau und in der Gärtnerey, daß man mit den Früchten, Pflanzen und Gewächſen abwechſeln muß, wenn man die Fruchtbarkeit eines Landes nicht erſchöpfen und verhüten will, daß die Gewächſe darauf nicht ausarten. Jede Art Pflanzen ziehet ihre eigenen Nahrungstheilchen und Salze aus der Erde in ſich. Kommt nun immer einerley Gewächs auf ein und eben denſelben Boden, ſo wird er endlich an ſolchen dieſem Gewächs homogenen und eigenen Nahrungstheilchen erſchöpft, und muß daſſelbe endlich ſchlecht werden und ausarten. —

Drittes Kapitel.
Von der Baumſchule, und deren Beſezzung mit Kernſtämmchen zu Erziehung guter Obſtbäume.

§. 1.
Von der Anlage einer Baumſchule, in Abſicht auf ihre Lage und Boden.

Bey der Wahl einer Ländereyzur Baumſchule, worinnen edle, geſunde und dauerhafte Obſtbäume ſollen erzogen werden, muß das erſte Augenmerk auf die ſchikliche und gute Lage derſelben gerichtet werden. Den Boden, das Erdreich kann man verbeſſern und in gewiſſer Maße tauglich machen, aber eine gewählte üble Lage iſt nicht abzuändern. Unumgänglich nöthig iſt nun zu einer guten und glüklichen Baumzucht eine freye offene und ſonnenreiche Lage gegen Morgen und Mittag, oder doch wenigſtens gegen Mittag und Abend. Kann ſie zugleich hoch ſeyn, am Abhang eines mäßigen Berges, ſo iſt es für die Geſundheit der Bäume deſto erwünſchter. Tiefe Thäler aber erziehen bey aller Wärme, die ſie den Bäumen gewähren, keine geſunde Bäume von feſtem Holz und kernhaften Wurzeln. Sind ſie überdas ſumpfig und feucht, ſo taugen ſie gar nicht. Junge Bäume, welche geſund und fruchtbar werden und beſonders in der Zukunft in allerley Erdreich und Lage fortkommen ſollen, müſſen von der erſten Jugend an, die ſie in der Baumſchule zubringen, aller Veränderung der Winde und des Wetters zu ihrer Abhärtung ausgeſezt ſeyn, und zu ihrem freudigen Wachsthum einer freyen Luft und reichen Sonnenſcheins den Tag über genießen. Daß ſolches die Grundlage zu künftigen

gen geſunden und fruchtbaren Bäumen ſey, iſt eine ſo einleuchtende Wahrheit, als der Augenſchein zeiget, was für ein Unterſchied zwiſchen der ſchwächlichen Natur eines Menſchen ſey, der allermeiſt in der eingeſchränkten Stubenluft auferzogen worden, und dem blühenden Jüngling, deſſen Körper täglich freye Luſt genoſſen, an Wind und Wetter gewöhnet iſt, und deſſen ſtarkes Nervenſyſtem gegen die ſchlaffen Fibern des ſochenden Jünglings abſticht, wie die Zeder gegen die hinter dem Fenſter ſtehende Blume um Weihnachten. Der freye Zufluß der Luft und die belebenden Sonnenſtrahlen iſt das Haupttriebwerk in der künſtlichen Maſchine der Pflanze, und zu ihrem Leben und Wachsthum ſo unumgänglich nöthig, als die Erde und das Waſſer. Sollen ihre Säfte den gehörigen Umlauf und Bewegung zum Leben und Wachsthum der Pflanze haben, ſo müſſen ihre viele Röhren und Poren der Blätter die Luft und mit derſelben ihre Feuchtigkeiten, ihre Säure und elektriſche Theilchen einſaugen und allenthalben in ſich vertheilen können. Warum drehet ſich die Blume auch hinter der Fenſterſcheibe immer nach der Sonne? — Warum iſt der Trieb der Bäume augenſcheinlich ſtärker bey gewitterhafter Luft und bey Gewitterregen? — Die Winde, welche auf den Wachsthum der Pflanzen auf verſchiedene Weiſe wirken, zu Vertheilung der Säfte und dem Umlauf derſelben nicht wenig beytragen, die Bewegung und Ausdünſtung der Gewächſe begünſtigen ꝛc. härten zugleich die jungen Bäume ab, da ſie bald warm, bald kalt, bald feucht, bald trokken ſind. Dadurch werden ihre Saftröhren mäßig verengert und geſtärkt, Hizze und Kälte zu ertragen. Der Thau, der Nebel, der Regen, der Reif oder Thau des káltern Herbſtes und Frühlings, und der Schnee, welcher der Erde viele fruchtbarmachende Theile und Luftſäure zurükläßt, ſind ebenwohl ihre Erfriſchung

und Beförderer ihres Wachsthums, ihrer Geſundheit und Dauer. Je freyer und ungehinderter nun die jungen Bäume alle dieſe wohlthätigen Einflüſſe genieſſen können, deſto freudiger muß natürlich ihr Wachsthum, deſto dauerhafter ihr Gewebe, und deſto fruchtbarer ihr ferneres Alter ſeyn.

§. 2.

Die Beſchaffenheit und Bereitung des Bodens einer ächten Baumſchule.

So wenig man glauben darf, daß ein Baum, der in einem fetten, bedüngten, feuchten und fleißig gebauten Boden erzogen iſt, in einem mittelmäßig guten, oder wol in einem trokkenen und magern Erdreich gut fortwachſen werde, da er ſolchergeſtalt aus dem Ueberfluß in die Dürftigkeit kommt, und ſeine erweiterte Saftröhren nicht mit ſeinem gewohnten Nahrungsreichthum füllen kann; ſo ſehr irret man ſich, wenn man glaubt, daß die in einem ſchlechten magern Boden kümmerlich aufgewachſenen Bäume ſich leicht erholen, und gute fruchtbare Bäume werden, wenn ſie in einen guten fruchtbaren Boden kommen. Nein! ſolche in der Jugend verputteten, mit ſchlechten Wurzeln verſehenen Socher kränkeln fort, und wie ein Menſch, dem vor Hunger der Magen zuſammengeſchnurret iſt, und auf einmal mit Speiſe ihn unmäßig überladet, ſich den Tod zuziehet, ſo erſtikken endlich ſolche Bäume durch den Ueberfluß einer Nahrung, die für ihre verkaumte Saftröhren und Werkzeuge zu ſtark und zu nahrhaft iſt. Ueberdas bequemen ſie ſich wegen ihrem langſamen Wachsthum in der Baumſchule allzufrühe zum Fruchttragen. Und wenn ſie endlich ausgeſezt und ſodann beſchnitten werden ſollen, ſo haben ſie Fruchtholz und kein Laubholz, daß ſie alsdann kleine, verkrüppelte Bäume bleiben, geringe und unanſehnliche Früchte tragen, und ſehr kurze Lebensdauer haben.

Ueber-

Ueberhaupt taugt kein junger Baum, der nicht ſchnell und flötig aufwächſt. — Dieſe gegründete Wahrheiten lehren, daß der Boden einer Baumſchule weder zu mager noch zu fett ſeyn darf. Sie ſoll keinesweges einen ſchlechten unfruchtbaren Boden haben. Das Erdreich darf weder ausgeſogen und ſeiner fruchtbaren Nahrungstheile beraubet, noch von Natur ſchlecht ſeyn. Es muß entweder durch guten Bau und beygemiſchte düngende Erde in guten Stand geſezzet werden, oder von Natur ein kräftiger, mehr ſchwerer als leichter, mehr trokkener als feuchter, fruchtbarer Boden ſeyn, und gegen drey Fuß tief gute Erde haben. —

Ein Grasland von gutem und tiefen Boden hat zu einer Baumſchule den Vorzug vor einem Akkerland, das lange Früchte getragen hat. Es muß ſodann vor Winter geſtürzet werden, daß die Wurzeln vermodern, im Frühjahr wieder gepflügt und tüchtig geegget, und ſodann für den erſten Sommer mit Kartoffeln oder Erdbirnen bepflanzet werden, damit durch den Bau der Raſen vollends wohl verarbeitet, die Erde fein und alles Unkraut daraus vertilget werde. Sodann kann er im Herbſt bey trokkener Witterung tief umgegraben, und im Frühjahr mit Kernſtämmchen beſezzet werden.

Soll ein Stük Feld zur Baumſchule angeleget werden, das ſchon mehrere Jahre her durch Bäume oder ſonſtige Gewächſe erſchöpft iſt, ſo muß es zuvor durch etwas Ruhe und dem Erdreich gemäße Düngung neue Nahrungskräfte ſammlen. — Will man aber bey dieſem Feld und jenem Land den kürzeſten Weg nehmen und ſolches zur Baumſchule ſogleich zurichten, ſo kann ſolches durch Rajolen 3 Fuß tief geſchehen.

Sehr vorzüglich dienen zu Baumſchulen wohlgelegene Weinberge, nachdem zuvor die Weinſtökke und ihre Strünke ausgehakket, und der Boden friſch

rajolet worden. Haben ſolche Weinberge einen mergelartigen Boden, wie ſehr häufig iſt, ſo iſt es das beſte Land zur Erziehung guter Bäume. Kein Dünger iſt ihnen beſſer und allen Arten von Bäumen gemäßer, als der Mergel. Denn da der eigentliche Mergel eine aus Kalch und Leimen beſtehende Erdart iſt, ſo äußert er auf verſchiedene Weiſe ſeine kräftige Wirkung an den Bäumen. Einmal erhält der Mergel die Feuchtigkeit ſehr, und wenn ſolche Erde dem Anſehen nach ganz trokken ſcheinet, und man unterſucht ſie mit der Hand, ſo fühlt man ihre Feuchtigkeit. Zweytens hat der Mergel, außer ſeinen eigenen düngenden und treibenden Beſtandtheilen, und beſonders ſeine Kalchtheile, eine vorzügliche Kraft, die mit Dungtheilen geſchwängerten Gewitterregen in der Erde aufzulöſen, ſchäumend zu machen und den Saugegefäßen der Wurzeln zuzuführen. Drittens ziehet er gar kräftig die Dungtheile, die ſalpetrigten Theilchen aus der Luft an, welche ſowol der Erde an den Wurzeln zu gute kommen, als auch hauptſächlich von den Blättern eingeſogen und durch die Cirkulation des Baumſafts auch zum Theil den Wurzeln zugeführet werden. Er iſt gleichſam eine Art von Magnet, der die Feuchtigkeit und Salpeterſäure aus der Luft an ſich ziehet, und ſich mit ſelbiger in eine Art von Mittelſalz verwandelt. — Der Trieb im Mergelboden, zumal in ſeinen erſten Kräften, iſt daher an den jungen Bäumen öfters zum Erſtaunen, und es iſt nichts ſeltenes, ein Reis, das im Frühjahr auf einen Wildling an der Erde gepfropft, oder ein okulirtes Auge, das im Frühling anfängt auszutreiben, im Auguſt von Mannshöhe und eines Daumens dik erwachſen zu ſehen, es ſey Kern- oder Steinobſt. Ja man ſiehet nicht ſelten einen Kirſchenbaum, der als ein gewöhnlicher pflanzbarer Baum in ſolchen Boden geſezzet worden, (ſeine gute freye Lage nicht ausgeſchloſſen), innerhalb 8 Jah-

ren zu einem Baum von Mannesdikke und 2 Stokwerk Höhe erwachſen, und von dem Ertrag 3 bis 4 großer Waſchkörbe voll Kirſchen. — Und bey ſolchem Trieb iſt nicht zu befürchten, daß ein ſolcher freudig aufgewachſener junger Baum, wenn er in einen Boden verſezzet wird, der kein mergelartiges Erdreich hat, gleich einem andern Baum, der durch Miſtdünger, oder durch andere fette geile Gewächserde aufgeſchwellet worden, zurükgehen möchte, ſondern er ſchlägt deſto beſſer auch im ſchlechten Erdreich an, er hat kernhafte Wurzeln und ſeine jugendliche glükliche Erziehung hat er ſein ganzes Leben durch zu genießen.

Eine höchſtverwerfliche und ſchädliche Fruchtbarmachung einer Baumſchule aber iſt der Miſtdünger. Er ſchwellet zwar die Bäume auf und ſie erwachſen ſchnell und anſehnlich. Allein, was nüzzet hier eine blühende Jugend, die nicht zum männlichen Alter reicht, und bald zur Erde hinwelkt? — Bäume, die auf einem Boden, der von Dung fett iſt, erzogen worden, werden nicht fruchtbar, bekommen ein ſchwammigtes, zum Brand geneigtes Holz, dauern nicht lange, und nach Beſchaffenheit des Grund und Bodens, worauf ſie verſezzet worden, ſterben ſie ſchon ab, wenn ſie eben anfangen ſollen, die Hoffnung, welche ſie von ſich gegeben haben, zu erfüllen. Durch die unzeitig überhäuften Nahrungsſäfte werden die Saftgefäße zuweit ausgedehnt, die Dauerhaftigkeit der Bäume gegen Froſt äußerſt vermindert, dagegen ihre Zärtlichkeit und Schwäche geradezu befördert, daß ſie, wenn ſie in ein Sandland oder ſonſt in einen geringen Boden kommen, zurükgehen und abſterben. Iſt es nicht beſſer, mit der Natur auf ihrem etwas langſamern, aber ſichern Wege fortzuſchreiten, als ihren Gang übereilen und ihr Ziel überſchreiten wollen? — Ein jeder Baumpflanzer, er mag entweder ſeine zu erziehenden Bäume für ſeine eigene Gärten, oder er

mag

mag ſeinen Ueberfluß zum Verkauf beſtimmen, thut ſehr unweislich und höchſt ungerecht, und jener ſchadet ſich, und dieſer andern, und zugleich durch den Verluſt ſeines Kredits, ſich ſelbſt, wenn er ſeine Baumzucht durch hizzigen treibenden Viehdünger führt. Selbſt ſchon in den Baumſchulen erſtikt der Miſtdünger manchen jungen Baum, ziehet ihm den Brand und andere Krankheiten, beſonders den Birn- und Kirſchbäumen, zu, er verfrieret leicht und kann der Witterung von Hizze und Kälte nicht widerſtehen. — Ein natürlich fruchtbarer Boden einer Baumſchule, der fleißig gebauet wird, kann ſich viele Jahre in ſeinen Kräften erhalten. läſſet er in ſeinen Kräften nach, ſo kann ausgeſtochener und verweſter Raſen die beſten Dienſte thun. Man gräbt bey der Baumſchule eine Grube, wirft den ganzen Sommer hindurch alles Unkraut und Gewürzel, das aus der Baumſchule ausgehakket wird, in dieſelbe; im Herbſt ſticht man Raſen, füllt die Grube mit an, und zur Beförderung der Fäulniß und Verſtärkung des Erdedüngers überdekt man alles mit einem Wagen voll Erde oder verweſten Dunges aus der Miſtſtätte, ſo hat man alle Frühjahr einen guten und unſchädlichen Dünger. — Was nun dieſe erwähnte Zuthat von verweſtem Dünger aus der Miſtſtätte betrifft, ſo muß zu der Menge deſſelben die Beſchaffenheit des Bodens die nähere Beſtimmung geben, in wie fern er noch jugendliche Kräfte habe, oder durch mehrjährigen Baumertrag entkräftet ſey: ob er mehr oder weniger durch hochſtämmige junge Bäume, durch Mutterbäume ꝛc. beſchattet ꝛc.

Nicht wenig ſchädlich für die Obſtkultur ſind auch ſolche Baumſchulen, die einen ſchwarzen, fetten, feuchten und leichten Boden haben. In dergleichen empfangen die jungen Bäume einen ſolchen Ueberfluß von Nahrung, der für ihre zarte Faſern und

Werk-

Werkzeuge zu ſtark und zu nahrhaft iſt. Ihre Saftröhren werden ausgedehnt, und zerſpringen leicht bey hartem Froſt, d. i. ſie verfrieren. In ſolchen Baumſchulen bekommen zwar die Bäume eine Menge kleiner ſchwarzer Wurzeln, die das Auge trügen, und dem Nichtkenner die gröſte Hoffnung und Vergnügen machen; aber ſolche Wurzeln ſind nicht kernhaft, halten keine Trokkene und Hizze, noch Kälte, noch weiten Transport aus; und wenn ſolche Bäume in ein mageres Land und rauhere Gegend verſezzet werden, und alſo aus dem Ueberfluß an Nahrung in Mangel kommen, ſo ſchmachten ſie und — verderben.

§. 3.

Von Einrichtung der Baumſchule und der Sorgfalt eines redlichen Baumpflanzers im Bezeichnen ꝛc.

Daß derjenige auf den Namen eines Baumgärtners und Erziehers gar keinen Anſpruch machen könne, der nicht ſein genaues Verzeichniß führet von allen und jeden Stükken in ſeiner Baumſchule, was er veredelt, wovon, worauf, in welchem Jahr ꝛc. wird niemand in Abrede ſeyn. Allein es findet kein Verzeichnen und Aufſchreiben ſtatt, wenn nicht zuvor die ganze Baumſchule nach der Schnur in Reihen abgetheilet iſt. Man zeichnet jede Reihe mit einem Pflok, worauf die Nummer geſchrieben ſtehet. (Es ſoll aber keine Reihe unter $2\frac{1}{2}$ Fuß Rheinl. weit ſeyn, damit man dazwiſchen arbeiten könne, ohne viele Stämmchen zu beſchädigen und Schaden zu thun.)

Die Bezeichnung und ein genaues Baumſchulregiſter iſt beſonders auch für den Handelsgärtner von gröſter Wichtigkeit und eine der erſten ſeiner Pflichten, worauf zugleich ſein guter Name und ſein Kredit beruhet. Denn ein jeder Gartenfreund und Käufer will wiſſen, was er erhält, und iſt ihm

oft

oft beſonders um dieſe oder jene Sorte zu thun und beſtimmt ſolche bedingungsweiſe. Giebt er nun eine für die andere Sorte vorſäzlich hin, ſo heißt ſolches ein ſchändlicher Betrug, der nicht lange verborgen bleibt, und verlieret er ſolchergeſtalt gar bald ſeinen Kredit, und ein anderer redlicher Baumhändler, der ſich keine Mühe und Achtſamkeit dauren läſſet, muß öfters mit darunter leiden. Denn es iſt für einen Gartenfreund und Obſtliebhaber nicht wenig ärgerlich, wenn er einen Baum für eine beſtimmt angegebene Sorte mit Mühe und Koſten angeſchafft, gepflanzt und vollends gepflegt hat, und findet am Ende eine ganz andere und wol weit ſchlechtere Sorte bey ſeiner Tragbarkeit *). Der Plaz iſt verſperret, Zeit und Koſten verlohren. — Wie

*) Hierbey aber iſt der faſt allgemein bekannte Erfahrungsſaz zu bemerken, daß man meiſt von der allererſten Frucht eines Baums (auf Wildling nemlich gepfropft: bey den ſchwachtreibenden Johannisſtämmen iſt die Frucht meiſt ſogleich ächt:) nicht urtheilen kann. Der beſte Baum von einer ganz ächten und guten Sorte trägt öfters zum erſtenmal, vorzüglich wenn er frühzeitig ſeine Fruchtbarkeit äußert, das elendeſte Obſt, wovon man nimmer glauben ſollte, daß es bey weitem die gute Sorte ſey. Das thut es bey Kern- und Steinobſt (nicht bey Schalenobſt, Nüſſen, Mandeln, Kaſtanien ꝛc. dieſe können in einem ſchlechten Grund und Boden ganz ausarten). — Daß aber gewöhnlich die erſten Früchte junger Bäume ſo unvollkommen und ſchlecht ſind, und ihrer wahren Art oft wenig gleichen, rührt von ihrem jugendlichen übermäßigen Trieb her, der ſchon auf Fruchttragen gehet, da ſeine Säfte dazu noch nicht ausgebildet ſind, und ſich mit dem Honigſaft, der zur Frucht gehet, vieler roher Saft ſich geſellet, der nur zum Wachsthum des Holzes ꝛc. beſtimmt iſt (wie man unten im IV. Th. von Zwergbäumen und deren Schnitt nach phyſiſchen Gründen wird näher beurtheilen lernen). — Gleiches Verhältniß hat es mit den Stacheln, welche viele gute veredelte Bäume bis zu ihrer zweyten

Wie nun aber ein ſolcher offenbarer Betrug ohne= dem von einem ehrlichen Manne ferne ſeyn muß, ſo hat auch ein redlicher Baumpflanzer eine außerordent= liche Vorſicht zu gebrauchen, und eine hundertaugige Aufmerkſamkeit anzuwenden auf alle ſeine Verrichtun= gen in der Baumſchule, auf ſeine Arbeiter und Ge= hülfen beym Okuliren, Pfropfen, Verſezzen der Wild= linge, der Mutterbäume, beym Ausheben der Bäu= me, Bezeichnen der Sorten und tauſend andern Be= ſorgungen, daß keine Fehler vorgehen, die dennoch — ſo leicht und unvermerkt ſich einſchleichen können, zu= mal bey dringender und überhäufter Arbeit.

§. 4.

Von Beſezzung der Baumſchule mit Kernſtämmchen, oder ſogenannten Wildlingen, und ihrer Zurichtung.

Soll nun die **Baumſchule** mit denen in den Baumpflanzenbeeten erzogenen **Kernſtämmchen** be= **ſezzet** werden, es ſey nun im Herbſt oder Frühjahr, oder auch in trokkenen günſtigen Tagen des Winters ſelbſt, ſo müſſen ſolche zuförderſt gehörig zugerichtet und

---

ten und dritten Tragbarkeit zeigen, und ein Unkundiger für wilde Bäume hält, weil die Dornſtacheln an ſich Kenn= zeichen der Wildheit eines Baumes ſind. Sie finden ſich aber auch öfters bey den erſten Jugendjahren wüchſiger ſtarktreibender Bäume, von Kern= und Steinobſt, zumal der Pflaumen, und ſind unvollendete Zweige, da bey der erſten Fülle des Safts das Auge des Jahrwuchſes, das erſt im folgenden Sommer hätte ausſproſſen ſollen, ſchon austreibt, das zu frühe iſt; und weil der Nachſaz fehlt, ſo haben ſolche Dorne auch kleine Blätter oder gar keine, und der Schuß wird immer dünner, bis er ſich in eine Spizze endigt.

und zugeſchnitten werden, und die Baumſchule zuvor in Bereitſchaft und umgegraben ſeyn, daß ſich die Erde geſezzet habe. — Bey ihrer Zurechtſchneidung kommen nun zuförderſt die Wurzeln in Betracht. Hier folge man nur nicht der Weiſe der meiſten mechaniſch zu Werke gehenden Kunſtgärtner, die die Wurzeln groß und klein bis oft auf einen Stumpen unbarmherzig wegſchneiden, und ſagen: „Das Bäumchen müſſe „neue Wurzeln ziehen.“ — Ey! wo zapft man denn einem geſunden Menſchen das Blut ab, wenn er in ein anderes Land kommt, daß er neues Blut ziehe? — Man laſſe doch ja dem Bäumchen das, was ihm die Natur zu ſeinem Leben und Geſundheit geſchenket hat. Nichts ſoll weggeſchnitten werden als 1) die Stechwurzel oder Pfahlwurzel, auch Herzwürzel genannt, welche beſonders die Birnſtämmchen häufig haben. Dieſes iſt die vom Stamm aus gerade und in die Tiefe laufende ſtarke Wurzel, welche die Natur nicht ſowol treibt zur Einſaugung der Nahrungstheilchen (als welches hauptſächlich die kleinen neben auslaufenden Wurzeln thun), als vielmehr zur Beveſtigung des Stammes. — Dieſe Stechwurzel muß ſchlechterdings weggeſchnitten werden, weil ſie theils keine Nahrung mehr zuführt, und ſich ſchwer an die Erde mehr anſauget, theils verurſachet, daß ſich nicht ſo viele Nebenwurzeln am Stamme erzeugen, die doch die Hauptwurzeln ſind und die Nahrung in der obern guten Erde einſaugen; theils weil die Beveſtigung des Baums nun durch die ſtärker werdenden Nebenwurzeln geſchiehet. Es muß aber dieſes Wegſchneiden oder vielmehr Verſtuzzen der Stechwurzel mit dieſer Vorſicht geſchehen, daß man ſie nicht allzuhoch ſchneide, und ſo viel daran laſſe, daß ſich noch eine Krone von Wurzeln daran bilden kann, auch bereits auslaufende Wurzeln noch daran befindlich ſind. Denn je mehr ein Bäumchen Wurzeln hat, deſto größer iſt ſein

Werth,

Werth, und deſto mehr Hoffnung kann man ſich von ihm machen, wenn auch der Schaft nichts beſonders wäre. — Bey vielen iſt die Stechwurzel getheilt und beſtehet aus zwey oder drey Zakken. Weil aber dieſe nicht ſo groß und tieflaufend ſind als einzelne, ſo läßt man ſie ganz, wenn ſie nicht allzulang ſind, und beugt ſie beym Einſezzen in der Erde in drey Ekken aus, da ſie denn auch eine ſchöne Wurzelkrone ziehen. Das Umbengen einzelner großer Stechwurzeln aber iſt nicht dienlich. Der Baum bekommt keine ſchöne Wurzel davon und wird im Ausheben leicht verdorben. Von einer ſolchen Wurzel heißt es ſodann: ſie habe einen Stuhl, ein Knie. — 2) Müſſen alle etwa ſchadhaften Theile an einer Wurzel weg, und ſo weit ſie etwa verwundet, gequetſcht, oder geſplittert iſt; denn ſie würde am ſchadhaften Ort faulen, und das Gute auch anſtekken. 3) Wo eine Wurzel abgeriſſen und faſerig iſt, muß ſo viel weg, daß es glatt geſchnitten ſey. 4) Müſſen einzelne allzulange, den andern vorlaufende Wurzeln verkürzt und den übrigen gleich geſchnitten werden, damit ſich eine gleiche ſchöne Krone von Wurzeln bilde. 5) Was von kleinern Wurzeln etwa vertroknet und abgeſtorben erſcheint, muß ſo weit weg, bis ſich geſunde, friſche Wurzel zeigt.

So ſchonend man aber mit Beſchneidung der Wurzeln zu Werk gehen ſoll, ſo unbarmherzig muß man mit dem Schaft und ſeinen Zweigen ſeyn. Hiervon muß alles weggeſchnitten werden, bis auf etliche Augen, ſo viel nemlich, daß noch hinreichend aus der Erde hervorſtehe, wenn das Bäumchen eingeſezzet iſt: und wäre es der ſchönſte Schuß, ſo muß er hinweg. Wenn man ein gleiches Stämmchen von gleichem ſchönen Schaftreis daneben ſezt, und läßt ſolches ganz und unverkürzt, ſo wird man ſehen, daß der neue Schuß aus dem obern Auge des abgeſchnitte-

nen Bäumchens jenes weit überwachſen wird. Denn bey dem unbeſchnittenen hat die Wurzel mit ſich und mit dem Schaft zu thun, und muß ſeine Kräfte und Säfte theilen, aber bey dem abgeſtümpften können die Würzeln ungehindert anwachſen, und treiben ſodann mit aller Kraft auf den obern Theil.

Eine Ausnahme macht man hierbey mit den ſaftvollen und ſtarktreibenden Kirſchbäumchen, wenn ſie einen ſchönen geraden ſchlanken Schoß und gute Wurzeln haben. Dieſen ſchneidet man nur die etwanigen Nebenzweige weg und läßt ſie übrigens ganz in ihrer Länge, weil ſie meiſt nach gebildeter Krone in die Aeſte okuliret oder der noch junge Schaft kopuliret wird. Sind ſie aber nicht ſchön gewachſen, oder zu dik und zum Pfropfen beſtimmt, oder die Wurzel gering, ſo werden ſie auch auf vier oder fünf Augen abgeſchnitten.

Bey dieſem Zurechtſchneiden der Wildlinge wird obige vorhin gegebene Regel nochmals in Erinnerung gebracht, daß man dieſelben mit ihren Würzeln nicht der Sonne, Luft und austroknenden Märzwinden lange ausgeſezt laſſe, ſondern ſie bedekt halte, oder ſogleich einſezze. — Auch iſt es den Bäumchen ſehr zuträglich, wenn ſie bey trokkener Luft oder Winden müſſen geſezt werden, daß man ſie in einen Zuber Waſſer ſtelle, und von da herausnehme und verſezze.

§. 5.

Vom Einſezzen der Kernſtämmchen.

Es iſt hierbey (unter nochmaliger Erinnerung an obige empfohlene genaue Einregiſtrirung, von was für Sorten Kerne dieſe und jene Wildlinge ſeyen), verſchiedenes Wichtige zu merken:

1) Iſt

1) Iſt es nicht wohl gethan, wenn man einen Graben ziehet, und ſo die Stämmchen nach einander einſezzet; dadurch entgehet der Erde viele Feuchtigkeit, die jezt beſonders im Frühjahr ſehr nöthig iſt. Sondern man macht nach der Schnur für jedes ſein beſonderes Loch mit der Hakke, und zwar, wenn es die Lage der Baumſchule zuläßt, von Morgen gegen Abend.

2) Muß man ſie nicht allzu nahe zuſammen ſezzen. Die Weite der Reihen von einander haben wir vorhin auf $2\frac{1}{2}$ Fuß Rheinl. angegeben, als den engeſten Raum. Der Abſtand der Wildlinge von einander kann nun nicht geringer ſeyn als $1\frac{1}{2}$ Fuß; für die Johannis- oder Paradiesäpfelſtämmchen kann zur Noth, wo kein Raum überflüſſig iſt, ein Fuß zugeſtanden werden, weil ſie keine große, obſchon viele Wurzeln machen: aber den Kirſchen, Kaſtanien und Nüſſen darf kein engerer Raum als 2 Fuß von einander eingeräumet werden.

3) Sollen die Stämmchen nicht zu tief geſezzet werden. Zu tief geſezte Bäumchen wachſen nicht freudig fort; die nöthige Luft mit ihren fruchtbarmachenden Theilen kann nicht zu den Wurzeln dringen, und dieſe finden in der Tiefe die Menge der Nahrungstheilchen nicht, als unter der Oberfläche, und ſind auch zu ſeiner Zeit ſchwerer und für die Wurzeln der Bäume nachtheiliger wieder auszuheben; doch ſollen ſie nicht allzuflach geſezzet werden, zumal bey einem lokkern Erdreich. Auch macht desfalls die Sezzeit einen Unterſchied. Ein etliche Zoll tieferes Einſezzen, wie auch ſtärkeres Antreten, iſt erforderlich, wenn die Stämmchen vor Winter geſezzet werden, weil der Froſt die Erde hebt, und zugleich die Wurzeln der Bäumchen mit, durch das Aufthauen aber ſich jene wieder ſezt, aber die Wurzeln der Bäumchen zurükbleiben, daß ſie ſich öfters ganz ausheben, als ob ſie

von Menſchenhänden herausgezogen und hingelegt wären. Es iſt deswegen das Ausſezzen im Frühjahr vorzüglicher, als vor Winter oder im Winter. Denn durch das öftere Heben und Sezzen der Erde durch Froſt und Thauwetter, wird der Anſaz der Wurzeln der Stämmchen geſtört und gelöſet, und ihr Anwuchs in der Erde bleibt alſo ſchlechter: hingegen nehmen die Stämmchen in der Dikke ſehr merkbar zu, wenn ſie auf ihrem Baumpflanzenbeet den Winter über ſtehen bleiben können: denn man wird bey genauer Aufmerkſamkeit ganz zuverläſſig überzeugt werden, daß junge Bäume im Winter hindurch nicht ſtille ſtehen, ſondern in der Dikke zunehmen, und ſtark zunehmen, je wärmer der Winter iſt.

4) Müſſen die Wurzeln in die Rundung ausgebreitet und mit Ordnung und Achtſamkeit zurecht geleget werden. Das iſt eine weſentlich nöthige Sache. Eine ſchöne Krone von Wurzeln, die ſich rund um gleich ausbreiten, iſt eine Zierde und Erforderniß eines vollkommenen Baums. Der ganze Wuchs und die Schönheit der obern Krone hänget davon ab, und bey dieſem Sezzen wird der Grund dazu geleget. Hat auch das Bäumchen nur auf der einen Seite ſeine meiſten Wurzeln, ſo leget und krümmet man ſie beym Sezzen von beiden Seiten ſo viel als möglich herum, drükket ſie mit Erde etwas veſt, daß ſie einen Halt bekommen und liegen bleiben müſſen, da ſie denn mehrere Wurzeln in die Rundung ziehen werden.

5) Muß die erſtere feine Erde, die handhoch auf die Wurzeln gebracht worden, gehörig angetreten oder mit den Händen angedrükt werden. Die Trokkenheit oder mehrere Feuchtigkeit des Erdreichs wird eine jede achtſame Hand oder Fuß lehren, wie viel Gewalt oder Druk anzuwenden ſey, daß weder die Wurzeln zu lokker liegen, um ſich mit ihren Spizzen anſaugen zu können, noch ſolche allzuhart ein-

ge-

gekeulet werden, um mit nöthiger Freyheit bald durchdringen und fortwachſen zu können. Jedoch iſt mehr nöthig, daß ſie etwas ſtark angetreten werden, als zu leicht.

6) Allein, ob ſchon die Stämmchen auch auf dieſe Weiſe anwachſen, und gedeihen, wenn alles gehörig beſorgt wird, ſo muß ich doch ſogleich bey dieſem Anlaß die zu Sezzung der Bäume, ſie ſeyen groß oder klein, ganz unvergleichliche und nicht genug zu erhebende Einſchlämmung anpreiſen. Sie iſt nach meiner nunmehrigen Ueberzeugung ein Hauptſtük einer glüklichen Baumzucht, und man kann verbürgen, daß von hundert geſunden Bäumen, die gehörig eingeſchlämmet werden, nicht einer ausbleibet, — und von hundert eingeſchlämmten im Winter nicht zwey verfrieren (wenn ſie nicht in der Sonne ſchnell aufthauen), — und im trokkenſten Sommer nicht drey verderben. Man ſollte keinen Baum ſezzen, ohne ihn einzuſchlämmen, und wer es möglich mit Waſſer, Zeit und Leuten zwingen kann, ſollte keinen Wildling pflanzen, ohne ihn einzuſchlämmen, es ſey im Herbſt oder Frühjahr. Der Winter thut es zwar an ſich durch ſeine häufige Regen und Schneegewäſſer; aber es fehlt jedoch dabey das Vollkommene, und bis öfters dieſe eindringen, ſind ſchon manche Würzelchen, die hohl gelegen, verſchimmelt und für das Bäumchen verlohren. — Das Einſchlämmen iſt die geheime Kunſt vieler großen Gärtner, womit ſie öfters die dikſten und groß erwachſenen Bäume verſezzen; womit ſie bisweilen mitten im Safttrieb ſtarke Bäume glüklich verpflanzen.

Es iſt aber die ganz einfache Art des Einſchlämmens dieſe: Man bereitet klare und trokkene Erde, ſchüttet davon erſtlich etwas an die Wurzeln, begießet ſie ſachte mit Waſſer, daß ſich die Erde, wie ein Schlamm von Staub, ganz an die Wur-

zeln anhänge, ſchüttet darauf wieder von der feinen Erde auf, aber nie zuviel auf einmal, abermals begoſſen, und ſo fort, bis das Loch voll iſt. Zulezt wird nochmals ſo viel Waſſer aufgegoſſen, bis die Erde nichts mehr annehmen kann und das Waſſer abläuft.

Die vortreffliche Wirkung, welche dieſes Einſchlämmen thut, erhellet unter andern daraus: Die ganze Wurzel des Baums bleibt und ſtellet ſich in ihrer Ordnung und Lage, und wenn ſich eine oder die andere verrükken will, ſo hat man die ſchönſte Gelegenheit, ſie zu ordnen, wenn man immer etwas Erde giebt, und ſie darauf auszubreiten, wenn man wieder Erde darüber legt. Kein Würzelchen wird alſo unordentlich auf das andere gepreßt, wie beym Antreten: die ganze Maſſe der Erde löſet ſich in einen Brey auf, jedes, auch das zarteſte Wurzelfäſerchen erhält ſeine gehörige Umſchließung, und kann ſich ſogleich anſaugen, (welcher lange Aufenthalt, bis die Wurzeln ſolches bey dem gewöhnlichen Sezzen mit Antreten thun können, eben die Urſach iſt, daß der Baum nach dem Sezzen eine Zeit lang gleichſam trauert, im Saft ſtille ſtehet ꝛc. und er meiſt einen ganzen Sommer zu thun hat, bis er es wieder ſo weit bringt, als der Eingeſchlämmte in vier Wochen). Es entſtehet alſo bey den Wurzeln kein leerer Raum, wo ſich Schimmel erzeugen könnte: der Baum ſtehet veſte, und trozzet allen Winden, die den friſch geſezten Bäumen oft ſo nachtheilig ſind. Geſchiehet das Einſchlämmen im Frühjahr, ſo wird der Baum in ſeinem Trieb faſt gar nicht unterbrochen, und behält bey einfallender Dürre hinlängliche Feuchtigkeit. Und ſo hat die Herbſt- und Winterpflanzung mit Einſchlämmen alle erwähnte gute Folgen, und der Froſt kann ihm nicht ſchaden*). Er hebet ſogar die ein-

*) Daß der tiefdringende Froſt den eingeſchlämmten Wurzeln, ohngeachtet der ſie umgebenden Feuchtigkeit nicht ſchade, und

eingeſchlämmten Stämmchen äußerſt ſelten aus der Erde. —

§. 6.

Von Beſorgung der Kernſtämmchen im erſten Sommer und dem Geſchäft des Hakkens.

Es bedürfen nun die ausgeſezten Kernſtämmchen in der Baumſchule für den erſten Sommer ihres daſigen Aufenthalts keiner weitern beſondern Beſorgung, als daß ſie durch den jährlichen gewöhnlichen Bau und dreymalige Behakkung der ganzen Baumſchule vom Unkraut befreyet, und die Erde um ſie aufgelokkert werde. Dieſes jährliche Behakken und Aufgraben des Erdreichs, welches dreymal im Sommerhalbjahr geſchehen ſoll, das erſtemal im Frühjahr, ſobald das Pfropfen vorbey, und die Erde trokken iſt: das anderemal um Johannis, und das drittemal im Herbſt, und vor Winter, iſt eins der nöthigſten Geſchäfte in der Baumſchule, wovon das Hauptgedeihen der jungen Bäume abhängt, indem dadurch ſowol das Unkraut getilget, als auch die Erde aufgelokkert wird, daß ſie zur Fruchtbarkeit, zum Empfang der fruchtbarmachenden Theilchen aus der Luft, und vom Regen, Thau und Schnee tüchtig gemacht werde. — Das erſtmalige Geſchäfte nennen die hieſigen Baumpflanzer Hakken und das andere und drittemal: Graben. Es ſoll dabey die Erde im Frühjahr ein oder zweydrittel Fuß tief aufgehakket, umgewendet, die Erdſchollen klein geſchlagen, und das Unkraut mit

und kein Verfrieren hier ſtatt finde, iſt dieſes die Urſache, weil die Wurzeln an der anliegenden Erde einen Ductor und Ableiter haben, wodurch der Froſt bey dem Aufthauen wieder abziehet, wie die electriſche Materie dem Metall folgt; ſonſt würden in den allermeiſten Wintern Millionen von Bäumen erfrieren.

ſeiner Wurzel aufgezogen, von der Erde abgeſchüttelt und zurük auf Häufchen zuſammen geworfen werden, damit es nach der Hand in die Düngergrube, bey der Baumſchule getragen werde. Beym Graben, oder zweyten Hakken darf der Boden nicht mehr als einen halben Fuß tief gegriffen werden, damit nicht die ſtarke Sonnenhizze ihn zu ſehr austrokne und die Wurzeln welke: und im Herbſt ſoll auch nicht tiefer gehakket werden, damit nicht der Froſt im lokkern Boden an die Wurzeln der Bäume dringe.

Das Werkzeug, ſo zu dieſem Geſchäfte am dienlichſten iſt, heißt hier der Karſt, in andern Gegenden eine Felge, Felghakke, und iſt Taf. I. fig. 1. vorgeſtellet. Er hat zwey viereckigte ſpiz auslaufende Zinken von 1 Fuß Rheinl. lang, wodurch die Arbeit ſehr gefördert wird, weil man damit nur einen Hakk zu thun hat, da man mit einer kürzern zweymal einhakken müßte.

Bey dieſer Arbeit muß nicht nur überhaupt Vorſicht und Behutſamkeit angewendet werden, daß man an den Bäumchen nichts zertrete, verſtoße oder die Wurzeln der Bäume mit dem Karſt verlezze, ſondern es muß auch inſonderheit ſowol auf die neugepfropften Stämmchen, wenn deren ſchon darin ſind, als auch auf die dieſes Jahr friſch geſezten Wildlinge genaue Aufſicht genommen werden. Zu dem Ende müſſen auch die Arbeiter die Pfählchen, welche zu der Gepfropften Beſchüzzung beygeſtekket worden, hinter ſich zurükſtekken, bis die Arbeit des Behakkens um ein ſolches niedrig gepfropftes Bäumchen vollendet iſt, da er es ſodann wieder beyſtekket. Auch bey Loshakkung der Erde um die Pfropfſtelle, und bey Zerſchlagung der Erdſchollen muß ſorgfältig Acht gegeben werden, daß keine Erde dawider fahre. — Das an dem Bäumchen etwa befindliche Gras bey der Erde muß mit den Händen weggenommen, zugleich bey entblößter Erde

nach-

nachgeſehen werden, ob kein Ausſchlag unter der Pfropfſtelle vorhanden, in welchem Fall ſolcher von dem Arbeiter behutſam weggeſchnitten werden muß.

Um die neugeſezten, im Herbſt oder Frühjahr verpflanzte Kernſtämmchen darf nur etliche Zoll tief die Erde aufgehakket werden, beſonders beym erſten Hakken, damit man die Wurzel nicht lüfte und losmache, welches den Verluſt des Bäumchens verurſachen kann.

Viertes Kapitel.

Von den verſchiedenen beſten Veredlungsarten, dem Okuliren auf das ſchlafende Auge, und auf das treibende Auge im Frühjahr und um Johannis; dem Kopuliren im Frühjahr, Herbſt und Winter: dem Pfropfen in Spalt und zwar ſowol mit durchgehendem Spalt zu zwey Pfropfreiſern, als auch mit einſeitigem Spalt zu einem Reis: vom Pfropfen in die Rinde ꝛc.

§. 1.

Ueber die verſchiedenen Veredlungsarten überhaupt, und welches die beſte ſey?

Mit Uebergehung verſchiedner Veredlungsarten, die mehr zur Beluſtigung, als zum nüzlichen und allgemeinen Gebrauch dienen, dazu das Ablaktiren oder Abſaugen, das Röhrlen und andere mehr gehören, wollen wir die gewöhnlichſten und auch dienlichſten abhandeln, und ſo genau als möglich kennen lernen. — Das Okuliren (welches auch vielfältig Pfropfen, und Pfropfen mit dem Auge genennet wird), iſt und bleibt

bleibt zur Zeit die nüzlichſte Veredlungsart, vorzüglich das Okuliren auf das ſchlafende Auge. Man kommt dadurch am baldigſten zum Baum. Ein Wildling, der erſt eines ſtarken Federkiels Dikke hat, kann ſchon okuliret werden: und im dritten Jahr nach ſeiner Veredlung, und alſo im fünften, auch ſehr oft im vierten Jahr vom Kern an, der ausgeſäet worden, kann er ein tüchtiger Stamm ſeyn von Schaft und Krone, um in den Obſtgarten verſezzet zu werden. Zudem iſt die Verwundung am Wildling nicht heftig, und greift wenigſtens das Holz nicht an. Beym Okuliren ſchlägt das Pflänzlein, der Keim, das holzigte Theil im Auge, vermittelſt des klebrigten Safts (der des Baumes zirkulirendes und leben erhaltendes Blut iſt), gleichſam Wurzeln an das Holz des Wildlings, und vereiniget ſich mit dem Stamm, ſo, daß die Säfte deſſelben mit dem eingeſezten Auge zirkuliren, und nun ſeine Lebensſäfte werden. Denn wie im Auge der ganze künftige Baum eingewikkelt liegt, ſo ſind in dem Keime auch die Wurzeln enthalten, die als Fäden an das Holz des Stammes ſich herunterſtrekken und da anwachſen: denn die Holzfaſern an einem abgeriſſenen Aſt ſind nichts anders, als dieſe Wurzeln, die in die ſichtbare Größe aus dem Körnchen des Auges ausgewachſen ſind, und ſich mit dem Stamm vereiniget haben. —

Darauf folgt das Kopuliren, welches den ſchönſten Baum giebt, und das gleichſam ohne alle Verwundung geſchiehet, und wobey dem Wildling am wenigſten Gewalt angethan wird. — Hierbey iſt auch das Winterkopuliren das nüzlichſte und brauchbarſte. — Beym Kopuliren ſtößt Rinde an Rinde, wobey aber jederzeit der Baſt (die nächſt auf dem Holz anliegende grüne Rinde, als worin der Haupttrieb des Lebensſafts des Baums zirkulirt), ſich einander berühren muß. Da dringen durch die Baſte holzige Fäden,

die

die ſich in dem Punkt, wo ſie vom Wildling auf das aufgeſezte Reis zuſammentreffen, vereinigen und gleichſam in einander wurzeln*).

Das Pfropfen, zumal das Pfropfen in den Spalt mit zwey Reiſern, iſt eine Veredlungsart, die man ſo ſelten, als möglich, anwenden ſoll, weil dabey der Natur die gröſste Gewaltthätigkeit zugefüget und dem Wildling die heftigſte Verwundung verurſacht wird, die bey manchem (nicht bey jedem) Baum in 60 und 80 Jahren nicht ganz verheilet. — Gemäſsigter iſt das Pfropfen mit halbem Spalt zu einem Reis: doch iſt beiden vorzuziehen das Pfropfen in die Rinde. — Allein ſchwerlich wird durch Kunſt und Nachdenken eine dem Zwek mehr angemeſſene und mehr einfache Veredlungsart entdekt werden, als das Okuliren und Kopuliren.

§. 2.

Vorläufige Bemerkungen über das Veredlen der Kernſtämmchen, und den nöthigen Kenntniſſen eines ächten Baumerziehers.

Derjenige, welcher mechaniſch ein Auge gut einzuſezzen, zu kopuliren und glüklich zu pfropfen weiſs, kann noch bey weitem nicht ein Pfropfmeiſter und Baumerzieher heiſsen. Er muſs auch wiſſen, ob die Natur des Wildlings und des eingeimpften Auges oder aufgeſezten edlen Reiſes gut zuſammen paſſe, daſs er auch davon eines guten, geſunden, fruchtbaren und in ſeiner Sorte ächt bleibenden Baumes verſichert

---

*) Wie aber die Modificirung des Safts vom Wildling in dem zahmen Reis oder Auge zu künftiger Hervorbringung veredelter Früchte nach Art des zahmen Baums geſchehe, bleibt uns eben das Geheimniſs, wie die Bildung des thieriſchen Körpers im Ey, und tauſend andere Geheimniſſe der Natur, zumal in der Zeugung und Fortpflanzung.

ſichert ſeyn kann. Wir haben oben vernommen, wie viel zur Erhaltung und Fortpflanzung einer edlen Sorte am Wildling gelegen ſey. Ein Baumerzieher muß alſo ſeinen Wildling, er muß ſeine Sorte kennen, die er darauf veredlen will. Sein erſtes Studium muß alſo ſeyn, daß ſich Wildling und Reis vollkommen gut mit einander vertragen: daß der wilde Stamm in dem Bau ſeiner Fibern und Saftgefäße mit dem darauf zu ſezzenden edlen Theil möglichſt gleichförmig ſey. — Je ungleicher dieſe innere Organiſation iſt, deſto ſchwerer laſſen ſie ſich mit einander vereinigen: zumal wenn zugleich beide zu vereinigende Theile, Wildling und Reis, von ſo verſchiedener Natur ſind, daß der Wildling anders gemiſchte Nahrungsſäfte aus der Erde an ſich ziehet, als der Baum, wovon das Veredlungsreis oder Auge genommen iſt*). Es

*) Jede Art Gewächſe ziehet aus der Erde verſchiedene gemiſchte Nahrungsſäfte durch die Wurzeln an ſich, als welche Nahrungstheile vorzüglich zu ſeinem Gedeihen von der Natur beſtimmt ſind, und iſt hier eine Aehnlichkeit wie bey den Thieren. Z. B. der Ochſe frißt Gras und kann damit gemäſtet werden: das Schwein frißt auch Gras, aber ſolches enthält äußerſt wenige Nahrungstheile, die eigentlich zu ſeiner Natur beſtimmt ſind: es würde endlich auszehren und ſterben, wenn es ſonſt nichts bekäme. — Die Verſchiedenheit der gemiſchten Nahrungsſäfte der Pflanzen leget uns die Chemie vor Augen, und zeigt uns z. B. daß das Tabaksblatt mehr Salpeter hat, als die Spinatpflanze; darauf gründet ſich auch der Erfahrungsſaz, daß man im Feldbau und in der Gärtnerey mit Früchten und Gewächſen umwechſeln muß, wenn ſie gedeihen und nicht ausarten ſollen. Denn bringt man immer einerley Gewächſe auf ein und eben daſſelbe Land, ſo wird es endlich ausgeſogen und von denen dieſem Gewächs eigenen Salzen und Nahrungstheilen erſchöpft. — Einige neuere Phyſiker beſtreiten zwar dieſe Sätze, ich bin aber von ihren Hypotheſen noch nicht überzeugt.

Es wird ſelten bekleiben, wenigſtens iſt ihre gegenſeitige Einverleibung von kurzer Dauer, oder es giebt einen unförmlichen, ſchwächlichen und bald krankenden Baum. Z. B. der Apfelſtamm nimmt wol auch das Reis oder Auge von einer Birne an; allein das Fasergebäude (das Nervenſyſtem) des Apfels iſt ganz anderer Art als von der Birne, daher entſteht auf der Veredlungsſtelle ein ungeſtalter Wulſt oder Knorpel, und verräth eben dadurch die ungleich gegen einander paſſenden inneren Theile, ſonderlich im Holze. Dieſe große Ungleichheit bringt daher bald den Tod des darauf geſezten Reiſes zuwege. Warum findet man bey Pfirſchen und Abrikoſen oft den Fall, daß die Stelle, wo die Veredlung angebracht worden, ſich in einen groſſen Knollen ausbaucht? — Der Gärtner brachte aus Unkunde ein dergleichen Reis oder Auge auf eine Pflaumen- oder Zwetſchenſorte, deſſen Faſernſyſtem von nicht völlig paſſender Struktur mit dem edlen Theil war. — Die Folge bey ſolchen Bäumen iſt: ſie tragen ſelten und wenig Frucht, wenigſtens nicht ſo, wie ſie ſolche tragen könnten, und es bleibet lebenslang — ein ſchwächliches, verwahrloſtes Geſchöpf im Pflanzenreich.

Eben dieſe Bewandniß hat es bey allen übrigen Obſtarten, ob man gleich Kinder von der nemlichen Familie gepaaret, und Apfel auf Apfel, Birn auf Birn gebracht hat. So ſchikt ſich z. B. unter 20 Apfelwildlingen öfters nicht einer zu der trefflichen Sorte des Calvil rouge d'automne. — Wenn man die Belliſſime d'été auf einen Kernſtammwildling okulirt, ſo hat ſie ihr ſchmelzendes feines Fleiſch und Geſchmak. Bringt man ſie aber auf einen wilden Holzbirnſtamm, ſo wird das Fleiſch brüchig, ſteinig und ſchnürt die Kehle zuſammen. — Noch mehr findet es ſich bey den Zwergbäumen, daher ſo viele unfrucht-

bare

bare unter denſelben. Ein ſehr ſtark treibender Birnbaum als z. B. die Ambrette wird auf unſerem Quittenbaum ſehr ſchlecht, auf dem Portugieſiſchen Quittenbaum nur mittelmäßig, aber auf dem Kernwildling der Eyer- oder Beſtebirn gut fortkommen. —

Nicht weniger muß der Pfropfſtamm in der Menge und Beſchaffenheit des Safts mit der Sorte des edlen Reiſes oder Auges ein ähnliches Verhältniß haben. Auf der Mandel würde keine Pflaume gedeihen, weil jene in der Blüthe ſtehet, wenn die Pflaume erſt anfängt in Saft zu treiben.

Zur Ausartung des feinen Tafelobſtes kann freylich außer dem Wildling auch theils das Erdreich, worin der Baum ſtehet, theils ſein Standort, ob er ſchattig oder frey iſt, beytragen, wobey denn auch die Jahreswitterung, ob ſie trokken, feucht, kühl oder warm ſey, mit Einfluß hat.

Ob Pfropfung auf Pfropfung die Frucht vergrößere oder verbeſſere, davon habe ich noch keine zuverläßige und unwiderſprechliche Beweiſe und Proben erhalten können. Wenigſtens iſt ſie in einigen Fällen ſehr dienlich. Man kann z. B. in einem Boden, wo der Quittenbaum nicht gut thut, und man nur einen kleinen Birnzwergbaum anbringen kann, ein Quittenreis auf einen Birnenwildling, und ſodann auf das Quittenreis die verlangte Sorte Birn okuliren.

§. 3.

Vom Okuliren und der Verſchiedenheit dieſer Veredlungsart.

Weil das Okuliren (welches auch Pfropfen mit dem Auge genennet wird), die beſte Veredlungsart iſt, und wir auch die im Frühjahr in die Baumſchule verſezten Kernwildlinge zu dieſer Veredlung

lung tüchtig (Kap. 3.) verlaſſen haben, ſo wollen wir ſolche vorerſt und zwar, ſoviel möglich, nach allen ihren Seiten betrachten.

Dieſe Veredlungsart hat überaus viel vorzügliches vor den andern. Sie macht nicht nur einen geſunden Baum für ſein künftiges Alter, indem ſie, wie bereits berichtet worden, dem Wildling eine geringe Verlezzung zufügt, die nur die Rinde betrifft, und im Fall des Mißrathens wieder völlig verwächſet: ſondern ſie iſt auch bey allen Stämmen, groß und klein, anzuwenden. Wenn der Wildling nur eines Pfeifenſtiels Dikke hat, ſo iſt er dazu tauglich. Iſt er ganz erwachſen, kann er in die Krone und deren Aeſte beäuglet werden. — Man kann im Frühjahr, um Johannis und gegen Herbſt okuliren. — Es iſt zuträglich zu Veredlung aller Obſtarten, wie z. B. das Spalt- oder Rindepfropfen bey Pfirſchen und Abrikoſen, nicht gar dienlich iſt: und was vieler Vortheile mehr ſind. Allein die okulirten Stämmchen müſſen luftig ſtehen, wenn die Augen anſchlagen ſollen. In dumpfigen ſchattigen Lagen, oder in einer Baumſchule unter vielen hochſtämmigen Bäumen, gedeihet das Okuliren nicht.

Das Okuliren iſt an ſich nicht verſchieden, ſondern ein und eben daſſelbe; nur in Anſehung der Zeit, wann es verrichtet wird, heißt es das Okuliren aufs ſchlafende Auge und das Okuliren aufs treibende Auge. Jenes geſchiehet gegen Herbſt, von Mitte Julius bis Ende Auguſts, wenn der Saft in den Bäumen zurüktreten will; aber das Okuliren aufs treibende Auge theils um Johannis, theils aber auch im Frühjahr um die Pfropfzeit, wenn der Saft eintritt. — Schlafend heißt das Auge, weil es ohne auszutreiben über Winter bleibt, und gleichſam ſchläft, wenigſtens nicht austreiben ſoll: treibend, weil es in wenigen Tagen anfängt auszuwachſen.

§. 4.

Das Okuliren ſelbſt und die Handgriffe deſſelben.

Ehe wir von den mancherley zu wiſſen nöthigen Regeln bey den zu okulirenden oder bereits okulirten Kernſtämmchen und andern dahin einſchlagenden Kenntniſſen reden, ſo wollen wir zuvor die eigentliche Verfahrungsart und Manipulation dieſes Veredlungsgeſchäftes, ſo deutlich als möglich, beſchreiben und vermittelſt der Zeichnung anſchaulich machen.

Das Okuliren an ſich beſtehet in vier Handgriffen: Erſtlich muß das einzuſezzende Auge zurecht geſchnitten und ausgehoben werden. Zweytens wird die Okulirſtelle im Schaft des Bäumchens oder im Aeſtchen der Krone eingeſchnitten und eröffnet. Drittens wird das Auge paſſend eingeſchoben und dann viertens gehörig zuſammen verbunden.

Das Auge von dem edlen Reis auszuheben, macht man (nach der meiſt gewöhnlichen Weiſe) mit einem eigends dazu verfertigten Meſſerchen, das Okulirmeſſer genannt (Taf. I. fig. C.), einen ungefähr viertels Zoll langen Quereinſchnitt ober dem Auge, wenn man das Reis ſo in der linken Hand liegen hat, daß die abgeſtümpften Blätter über ſich ſtehen*), durch die Rinde bis auf das Holz; alsdann ziehet man wieder die Länge herunter auf beiden Seiten neben dem Auge einen Einſchnitt etwa $\frac{3}{4}$ Zoll lang oder auch kürzer mit der Spizze des Meſſers, welche beide Einſchnitte unten ſpizzig zuſammen laufen müſſen, daß

*) Sobald man okuliren will, müſſen die Blätter am edlen Reis, davon man die Augen einſezzen will, entweder halb oder bis auf einen Stumpen des Stiels abgeſchnitten werden, um ſolchergeſtalt das edle Reis kenntlich zu machen, weil man ſonſt, wie zumal bey Kirſchen, leicht ein abgeſchnittenes Reis vom Wildling ſtatt des edlen Reiſes ergreifen kann.

daß ohngefähr die Geſtalt, wie ein lateiniſches V, herauskommt, deutlicher aber Taf. II. fig. 1. zu ſehen iſt. Dieſes Stük Rinde heißt nun das Auge mit dem Schilde. Das Auge ſtehet etwa $\frac{1}{3}$ Zoll unter dem Querſchnitt, und der ſpiz zulaufende Schild mißt ungefähr $\frac{2}{3}$ Zoll. — Neben an beiden Einſchnitten wird die Rinde mit dem am Okulirmeſſer unten befindlichen Beinchen etwas abgelöſet und gelüftet, alsdann das Auge mit beiden Fingern der rechten Hand ergriffen und behende ein Druk auf die Seite gethan und alſo das Auge ausgebrochen.

Hierbey kommt es nun darauf an, ob der Keim in der Mitte des Auges, das holzige Knöpfchen, oder das knorplichte Mark, der weiße Punkt nach fig. 2. Taf. II., woraus der Baum erwachſen muß, darin ſtekken geblieben, oder nicht etwa noch auf dem Reis ſtehe, da ſodann im Auge ein Löchlein befindlich iſt. — Man muß aber unterſcheiden, was die Wurzel vom Blatte und der darüber befindliche Keim und Seele des Auges iſt. — Wäre nun lezteres und der Keim im Auge nicht geblieben, ſondern noch auf dem Reis befindlich, das ausgebrochene Auge aber mit einem Löchlein anzuſehen, ſo iſt es untauglich, und ein anderes auszuheben.

Weil aber dieſes Ausbrechen nur bey Pfirſchen, Kirſchen ꝛc. allermeiſt glükt, aber bey vielen Aepfeln, Birnen ꝛc. die zumal an den Augen Hökker haben, ſchwer hält, ſo gewöhnen ſich viele ſogleich daran, das Auge mit der Spizze des Meſſerchens abzulöſen und abzuſchneiden, welches auch beſſer und ſicherer, und deshalben auch die faſt gerade aufgehende Spizze des Okulirmeſſers darnach bequem eingerichtet iſt. — Andere bedienen ſich eines ſogenannten Abſchiebers, wozu aber nur ein ſehr ſcharfer dienlich iſt, wie der Taf. I. fig. D. vorgeſtellte ſtählerne Abſchieber. Ein ſtumpfer taugt nicht; er ſtößt nur den Keim ab, und

wenn er nicht ſodann von ſelbſt, wie beym Ausbrechen, gern abgehet, ſo wird er losgeſtoßen und aus ſeiner Verbindung mit dem ihn umgebenden Baſt gebracht, ſo dem Auge zwar nicht jederzeit ſichtbar iſt, indeſſen gleichwol die Arbeit vergeblich macht.

Allein aller dieſer Umſtände hat man nicht nöthig, und man gehet ſicherer, wenn mit etwas Holz okuliret wird, das iſt, wenn man am Auge ſo viel Holz vom Reis mit hinweg nimmt, daß der Keim ganz damit bedekt und er dadurch unſichtbar iſt und das Auge mit dieſem Holze eingeſezzet wird. Solche Augen bekleiben viel ſicherer, als die andern, und ich bediene mich keines Auges mehr anders, als mit Holz, nachdem ich in Ueberlegung gezogen hatte, daß beym Kopuliren, wie auch beym Pfropfen, das am Reis befindliche Holz zum Anſaugen keinesweges hinderlich, ſondern vielmehr förderlich, ja öfters unentbehrlich ſey. Ich fand denn häufig die Probe und den Unterſchied, daß von denen mit Holz okulirten Augen viel ſeltener eines zurükgeblieben. — Außer dem ſichern Gedeihen und Anſchlagen beym Okuliren mit Holz hat es auch viele Bequemlichkeit. Iſt das Reis, wovon die Augen genommen werden, dünne und zart, ſo ſpalte ich es nur in der Mitte von einander, ſchneide das Holz bis über das Mark und nahe an dem Körnchen oder Keimchen im Auge heraus, und nachdem es etwas zugeſpizt, ſchiebe ich es ein. Iſt das Reis ſtark, ſo ſchneide ich das Auge entweder gleichſam aus dem Rauhen mit einem Span vom Reis hinweg, und ſchneide es ſodann in der Hand gehörig zu und aus: oder ich löſe das Auge mit dem nöthigen Holz vermittelſt der Spizze des Okulirmeſſers ab, oder ich bediene mich dabey des ſtählernen Abſchiebers, beſonders bey hökrigten Augen, und ſchiebe damit ſo viel Holz, als nöthig, zugleich mit weg, und befreye es mit dem Meſſer von allen Faſern, welches am geſchwin

ſchwindeſten gehet. Die dabey zu beobachtende Regeln ſind dieſe: Erſtlich darf das daran gelaſſene Holz nicht zu dikke ſeyn, nur ſo viel, daß der Keim bedekt ſey. Zweytens darf das Holz, ſo am Auge gelaſſen wird, nicht faſerig ſeyn, ſondern muß glatt und fein zugeſchnitten werden, daher auch das Meſſerchen ſcharf und gut ſeyn und öfters auf dem Zinnaſchenriemen (S. 4.) geſtrichen werden muß. Drittens muß das Holz im Auge, wenn es etwas ſtark, ſo wie der Wildling iſt (wie denn überhaupt das akkurate Verfahren lehret, daß zu einem zarten Wildling oder Reis, auch ein kleineres Auge ꝛc. gehöret), ſeiner Stelle gemäß etwas ganz weniges hohl zugeſchnitten werden. Viertens muß man die Rinde auſſen, und zwar gegenſeitig etwas ſchräg abſchärfen, daß die Flügel der vom Wildling darüber zu liegen kommenden Rinde wohl aufliegen, und auch der Umriß der Rinde des Schildes am Saft Antheil bekommen könne.

Bey dieſem Okuliren mit Rinde wird auſſer deſſen gutem Gedeihen auch die Arbeit gefördert und hat noch verſchiedene Vortheile: 1) Sind ſolche Augen wegen ihrem Halt und Steifigkeit bequemer einzuſchieben, als die ohne Holz und mit einer dünnen Rinde, die ſich oft beuget, und man deswegen auch die Ablöſung der Flügel ſtärker machen muß. Deswegen auch dieſer Umſtand zu leichterem Anſchlagen beyträgt, daß der holzigte Schild ſich ſelber noch Plaz macht, und alles beheber in einander ſich füget, und nicht ſo viel Luft dazwiſchen treten kann, als bey den oft weit aufgeſperreten Flügeln. 2) Kann man auch ſolche Augen brauchen, die ſich nicht mehr wohl löſen, und zum Ausbrechen untauglich ſeyn würden, das ein groſſer Vortheil iſt. Hier iſt das Verhältniß wie bey dem Pfropfen. Ein etwas mattes, gleichſam hungriges Reis, gedeihet beſſer auf einem ſaftigen Wildling, als ein freches und ſaftiges: das kann öf-

ters den zuſtrömenden Saft nicht einſaugen, und erſtikt gleichſam im Saft. So iſt es auch beym okulirten Auge; wenn nur der Wildling ſaftig iſt, ſo ziehet es auch durch das Holz an und ſchlägt ſeine Wurzelfaſern zu ſeiner Zeit in das Holz des Stammes. — 3) Vertroknet das einzuſezzende Auge nicht ſo geſchwind, als dergleichen ohne Holz. Freilich ſoll man auch hierbey nicht lange zaudern; allein das Holz kann doch nach Verhältniß die Luft länger vertragen, als die bloſſe Rinde mit dem Saft, wobey das Auge unmöglich anſchlagen kann, ſobald einmal der klebrigte Saft aufgetroknet iſt, und alſo durch ſeinen Firniß die Verbindung der Fibern aufhebt. — 4) Eingeſezte Augen mit Holz ſind ſicherer zu verbinden, als die mit bloßer Rinde. Bey ſolchen kann leicht durch allzuhartes Anſchnüren des Bandes verhindert werden, daß der Saft in das Auge dringe und zirkulire; aber bey dem Holz ſoll das Band abſichtlich ſtark angezogen werden.

Viele Pfropfer ſchneiden den Schild des Auges umgewendet zu, ſo, daß er einem umgewandten Λ gleichet; ich halte mich aber deswegen an vorhin bemeldte Figur, die Spizze des Schildes unter ſich zu geſchnitten, weil ich glaube, daß der Wildling am Querſchnitt kränker iſt, als an der Spizze, und von der Spizze aus dem Schild mehr Saft zufließen laſſen kann, als wenn der Querſchnitt unten iſt. Im Grunde aber iſt es einerley, und wenn alles übrigens gut gemacht iſt, ſo gedeihet das Auge, es ſey auf dieſe oder auf jene Weiſe zugeſchnitten.

Nach dieſer, wiewol nicht überflüſſigen Ausſchweifung, gehen wir wieder auf den zweyten Handgriff des Okulirens zurük, nemlich auf den Einſchnitt in den Wildling zur Okulirſtelle. — Man macht nemlich zum Einſchieben des Auges auf einer glatten Seite des Wildings, — es ſey über oder unter einem Auge oder dazwiſchen, — zuförderſt einen

einen Querſchnitt, der der Breite des Querſchnitts am Okulirauge angemeſſen iſt, nemlich einen Meſſerrükken breiter. Von der Mitte deſſelben aus wird ein faſt Zoll langer Schnitt gerade herunter geführet, daß ohngefähr die Geſtalt eines lateiniſchen T herauskommt. Bey beiden Schnitten wird dem Meſſer nur ſo viel Druk gegeben, als nöthig iſt, die Rinde zu durchdringen; das Holz ſelbſt ſoll nicht dabey leiden. — Am Anfang des gerade herunterlaufenden Schnitts werden beide Ekken der Rinde bis auf das Holz mit dem Beinchen etwas gelöſet, damit man mit dem Beinchen weiter herunterfahren und die beiden Seiten der Rinde ſo weit hinein ablöſen könne, daß das Auge bequem kann eingeſchoben werden. Dieſe getheilte und abgelöſte Stükke Rinden heißen nun die Flügel, und muß man dabey Acht haben, daß ſolche mit dem Beinchen nicht zerriſſen werden, entweder durch eine unſchikliche Dikke des Beinchens, oder durch allzugroße Schärfe deſſelben, oder durch unvorſichtiges Regieren deſſelben mit der Hand. Es ſollen aber bey dem Okuliren mit Holz dieſe Flügel nicht ſo weit gelöſet werden, als lang das Schild des Auges iſt, ſondern etwas kürzer, damit ſich der Schild ſelbſten noch etwas Luft mache, und deſto beheber alles in einander paſſe.

Darauf folgt ſogleich der dritte Handgriff, nemlich das Einſchieben des zugeſchnittenen Auges. Man faſſt ſolches an dem abgeſtuzten Blatt, oder dem Blattſtiel, ſtekt die Spizze oben ein und fährt damit herunter, neigt es aber oberhalb ein klein wenig herauswärts, damit man mit dem Holz des Auges den Saft am Wildling nicht abſtreife, und deſto geſchwinder ſogleich die Anklebung und Fortbelebung des Auges bewirkt werde. Man drukt ſodann das Auge mit dem Finger ein wenig ſachte auf, und ſchreitet ſogleich zum Verband.

Bis zu dieſer Verrichtung iſt nöthig, daß man die Arbeit ſo viel möglich beſchleunige, und alles friſch und ſaftig in einander bringe. Zu dem Ende mache ich zuerſt den Einſchnitt in den Wildling, jedoch ohne die Rinde zu löſen, weil dieſes nachher geſchwinde geſchehen iſt; darauf ſchneide ich das Auge zurecht, halte ſolches — nicht im Munde, damit nicht etwa von den Lippen Näſſe daran komme*), oder die Wärme des Athems ihm nachtheilig ſey, ſondern zwiſchen dem 4ten und 5ten Finger der linken Hand am Blattſtiel, gegen die hohle Hand das Auge gewendet, wobey man den Daumen und vordern Finger zur Löſung der Flügel am Wildling doch brauchen kann, und ſchiebe es ſodann ein. — Wer aber ohne Holz okulirt, thut am beſten, wenn er zuerſt das Auge einſchneidet und die Rinde daran lüftet, jedoch ohne noch das Auge abzulöſen; ſodann den Einſchnitt am Wildling macht, und nur die Ekken an den Flügeln ein wenig löſet, um hernach deſto behender ſie ganz löſen zu können, darauf das Auge ablöſet, und das abgelöſte Auge ſo lange auf ſeiner Stelle auf dem Reis hält, bis die Flügel am Wildling gelöſt ſind, und er ſodann beides ganz friſch und ſaftig auf einander bringe.

Die vierte und lezte Verrichtung iſt denn der Verband. — Hierzu dienet am allerbeſten der weiße feine Baſt, darinnen die Kaufleute den Javaniſchen oder Mekka-Kaffee erhalten. Er iſt ſehr zähe und zart. Wenn er mit gelbem Wachs ein wenig gewichſet iſt, ſo iſt er noch vorzüglicher zu gebrauchen; er wird nicht nur ſtärker, und reißt nicht leicht, ſondern

*) Man hat zwar jezzo neuere Erfahrungen, daß manche die ausgeſchnittenen Augen zum Okuliren in Waſſer werfen, ſie oft über Nacht darin liegen laſſen, und ſie ſodann mit gutem Erfolg alſo naß einſezzen. Siehe Deutſ. Obſtgärtn. VII. Bandes IItes Stük. 1797. S. 121. —

dern er klebt auch aufeinander und ſpringt nicht auf, wenn er den Fingern ungefähr entgehet, und behält auch keine Faſern, die im Binden hinderlich ſind; naß aber ſoll er bey dem Binden nicht gemacht werden, hauptſächlich, weil er alsdann, wenn er trokken wird, nachläßt. — Die Umbindung übers Kreuz, wie man es nennet, iſt die ſicherſte und beſte, nach Taf. II. fig. 3. und gleichet einer Schnürbruſt. Man legt das anderthalb Spannen lange und 2 Meſſerrükken breite Band in ſeiner Mitte über dem Auge auf der hintern Seite ſo an, daß die Hälfte des Baſtes zuerſt den Querſchnitt bedekke; ſodann wird noch einmal über dem Auge, doch ſo, daß es frey bleibe und nicht bedekket werde, umgeſchlungen, und dann mit beiden Theilen zuerſt behebe unter dem Auge herumgefahren, und dann ſofort umgeſchlungen, bis der gerade Schnitt unten bedekt iſt. Da immer wechſelsweiſe eine Hand der andern das Trumm mittheilet, ſo ergiebt ſich von ſelbſt, daß es zweymal ein überſchlungenes Kreuz giebt, davon man das eine vorne auf den geraden Schnitt richtet, um ihn meiſt zu bedekken. Es braucht aber nicht alles umhüllet zu ſeyn, ſondern es kann die Rinde abwechſelnd hervorſehen. Man kann bey dem Okulirauge mit Holz ziemlich ſtark anziehn, zumal beym Okuliren in altes Holz, und je ſtärker etwa der Hökker am Auge iſt; herunterwärts aber wird das Band immer etwas gelinder angezogen. Dieſes Binden hat außer ſeiner Haltbarkeit, da man zulezt einen Knopf macht, auch dieſen Vortheil, daß ſowol der rechte als der linke Flügel wohl paſſend gegen einander gezogen und gelegt wird, weil zu gleicher Zeit die rechte und die linke Hand anziehet, da im Gegentheil, wenn nur in der Rundung oder ſpiralmäßig herumgewikkelt wird, ſich immer ein Flügel etwas zurükdränget.

Ein halbes Blatt am Stiel des Okulirauges zu laſſen, iſt nicht ſehr nöthig, man erkennt nur daran,

daß das Auge gut angeſchlagen ſey, wenn es ſein Blatt abgeworfen hat, und nicht dürre ganz veſt darauf ſtehen geblieben. Bisweilen aber wurzelt auch gleichſam das Blatt und bleibt grün. Aber ein Stük vom Stiel des Blattes muß nothwendig gelaſſen werden, weil man ſonſt das Auge nicht gut faſſen und behandeln kann. Ein Blatt an dieſen Stiel zu hängen zur Bedekkung wider die heftige Sonnenhizze auf die übrigen Stunden des Tages (denn länger iſt es nicht nöthig), iſt keine Tändeley, ſondern kann für die erſten Stunden, wenn man bey heißem Sonnenſchein okuliren muß, und das Auge gerade gegen die Sonne zu ſtehen kommt, gute Dienſte leiſten.

§. 5.

Bemerkungen bey dem Okuliren überhaupt.

Ehe man okulirt, darf an dem Stämmchen, oder an dem Aeſtchen der Krone, die beäugelt werden ſollen, nichts geſchnitten oder abgeſtümpfet werden, ſonſt gehet der Saft zurük und löſet ſich nach 24 Stunden die Rinde nicht mehr, und fehlt alſo das Mittel zum Anwachſen, der klebrige lebendige Saft, der beym Wildling nöthiger iſt, als beym Auge.

In alt Holz, d. i. 2, 3jährige Stämmchen, ſoll man nur aufs ſchlafende Auge okuliren; in jung Holz, d. i. diesjährige Sommerſchoſſe, aufs treibende Auge. Doch dient es auch ſehr gut zum ſchlafenden Auge, nur muß man ein Paar Wochen ſpäter ſie okuliren, damit ſie nicht auswachſen, weil ſich der Saft darin länger flüſſig erhält.

Bey Pfirſchen und Abrikoſen ꝛc., die einfache und doppelte Augen haben, nehme man die doppelten Augen zum Okuliren, wo nemlich ein Blüthknopf neben einem Holzauge ſtehet, oder die dreyfachen, wo nemlich ein Holzauge zwiſchen 2 Blütheaugen

gen, oder ein Blüthauge zwiſchen 2 Holzaugen ſtehet. Die einfachen nimmt man nicht gerne, weil ſie nur Holzaugen ſind, und die doppelten fruchtbarere Bäume geben.

Bey einfallendem Regenwetter ſoll man das Okuliren einſtellen: es gedeihet nicht; aber nach einem warmen Regen iſt es deſto gedeihlicher zu okuliren.

§. 6.

Regeln und Bemerkungen vom Okuliren aufs ſchlafende Auge.

Unter dem verſchiedenen Okuliren iſt das aufs ſchlafende Auge die vorzüglichſte Methode. Die Reiſer, welche im Frühjahr herauswachſen, werden groß, und man findet deren öfters darunter, die Mannshöhe erreichen, und im folgenden Jahre die Krone machen können. Es giebt baldige und ſchöne Bäume.

Man laſſe ſich zur Hauptregel dienen, daß man die Augen tief, ganz nahe bey der Erde, nur eine Hand breit, höchſtens eine Spanne hoch von dem Boden einſezze. Nur ſolches giebt einen ſchönen geraden und geſunden Schaft. Wenn das Auge z. B. 3 oder 4 Schuh hoch am Schaft eingeſezzet wird, ſo ſammlen ſich die Aeſtchen als die Saftherbeyzieher an dem jungen Schuß, der Wildling unterhalb aber, als altes Holz, bleibt kahl; der Schaft oder Stamm nimmt alſo in der obern Hälfte zu, und die untere Hälfte bleibt dünne; es giebt alſo einen unförmlichen Baum, der ſeine Krone, wenn ſie ſich buſchet, nicht tragen kann; der Wind bricht ihn leicht vom Boden ab, oder er muß nicht nur beſtändig in der Baumſchule, ſondern auch nach dem Verſezzen wol noch 6 und mehr Jahre lang mit Stüzzeln unterhalten werden, und das iſt eine wahre Plage. — Ferner wenn man

die

die Stämmchen jederzeit bey der Erde veredelt, ſo kann man ſie, wenn ſie ſich ſchikken, zu Zwerg oder zu Hochſtämmen ziehen: mehrerer Vortheile nicht zu gedenken.

Die Zeit zum Okuliren auf das ſchlafende Auge iſt vom halben Julius bis halben Auguſt; und wenn keine trokkene Witterung einfällt, ſondern es im Auguſt warme Regen giebt, ſo kann man wol bis Anfang Sept. okuliren. — Alle Obſtarten, welche zu den harten Holzarten gehören, die nicht dikkes, ſchwammigtes Mark haben, halten in ihrem natürlichen Zuſtand die gewöhnlichen zwey Triebzeiten, von welchen die erſte vom Ausſchlag der Blätter bis gegen Johannis oder den halben Junius dauert. Dann gehet der Saft in etwas zurük, und tritt Anfangs Julius wieder aufs neue ein, und dauert bis Bartholomäi, oder zum halben Auguſt, oder nachdem die Herbſtwitterung warm und feucht iſt, etliche Wochen länger; in warmem und trokkenem Boden aber erhält ſich der Saft ſelten länger als Anfangs Auguſt, ausgenommen Mandeln, Pfirſchen und die jungen Triebe. Außer dieſer Triebzeit und nachher pflegen die jungen Bäume wol noch in die Dikke zu wachſen, aber ſehr wenig in die Länge. In dieſer Zwiſchenzeit löſet ſich auch die alte Rinde zum Okuliren nicht, und muß man ſonderheitlich hierbey bemerken, um mit dem Okuliren aufs ſchlafende Auge bey vielen Stämmchen nicht zu ſpät zu kommen, daß je früher bey einer Obſtart im Frühjahr der Saft eintritt, deſto balder gehet er nach dem zweiten Trieb wieder zurük. Man muß daher nicht nur zuerſt das Steinobſt, die Kirſchen, Pflaumen ꝛc. okuliren, ſondern auch dabey Acht haben auf das frühere und ſpätere. Je früher die Früchte einer Obſtart zeitigen, deſto balder tritt der Saft bey ihr wieder zurük, oder eigentlicher zu reden, verdikket ſich der Saft. So können z. B. Frühpflau-

men

men nicht ſo ſpät mehr auf das ſchlafende Auge okulirt werden, als die ſpäten Pflaumen, die Frühkirſchen nicht mehr mit den ſpäten, das Sommerobſt von Aepfeln und Birnen nicht ſo ſpät als das Winterobſt. — Auch in dieſem Betracht iſt es nöthig, daß man ſeine Wildlinge kenne, und die oben bemerkte Regel von Bezeichnung und Regiſtrirung ſeiner Kerne bey der Ausſaat und nachheriger Verpflanzung der Kernſtämmchen beobachte. — Winteräpfel und Winterbirne laſſen ſich am ſpäteſten okuliren und öfters noch 5 bis 7 Wochen nach Jakobi. Man wartet gerne ſpät hin, daß die Augen ſchlafend bleiben und nicht auslaufen, damit ſie nicht als zu zart im Winter erfrieren.

Da man es aber nicht immer ſo treffen kann, daß nicht verſchiedene Augen, zumal von Pfirſchen, denen der Froſt am gefährlichſten iſt, auslaufen ſollten, ſo iſt dieſes ein gutes Mittel, ausgetriebene junge Reiſer gegen das Verfrieren zu ſchüzzen: Man macht von Wachstuch oder von ſtarkem Papier, das mit Oehlfarbe überſtrichen iſt, Gukken, Dütchen, ſtürzt ſolche über die Reiſer, die Spizzen vom offenen Ende läßt man einen Zoll lang unter das Auge gehen, und bindet es mit weißem Baſt unter dem Auge hinlänglich feſt an, doch, daß ſie übrigens offen bleiben und die Luft hinein ziehen kann. Dadurch wird der Schnee und die Näſſe abgehalten. Denn trokkener Froſt tödtet ſie nicht, ſondern das Glatteis.

Abrikoſen okulire man nie ohne Noth aufs ſchlafende Auge. Da die eingeſezten Augen, wenn ſie auch nicht vor Winter ausſchlagen, doch nach ihrer Natur ſehr frühe in Saft treiben, ſo tödtet ſie allermeiſt der Frühlingsfroſt. — Wenn man ſie um Johannis aufs treibende Auge okulirt, ſo ſind ſie bey gutem Trieb und Witterung meiſt bis Herbſt ſchon ſchöne Zwerg- und Hochſtämme, die man verſezzen kann.

Ob

Ob man die Kernſtämme beym Okuliren auf das ſchlafende Auge verſtuzzen ſolle oder nicht, darüber ſind die Gärtner und Gartenſchriftſteller ſehr uneinig. Die meiſten verwerfen das Verſtuzzen ſchlechterdings. Hier iſt es faſt durchgängig üblich, und die Erfahrung rechtfertiget es nicht nur, auch bey dem Okuliren hochſtämmiger Bäume in die Krone aufs treibende Auge, ſondern es beſtätiget auch ſolches die Natur der Sache und der Vegetation der Pflanze, daß das neueingeſetzte Auge bey noch allzuſtarkem Zufluß des Safts nicht gedeihen und einwurzeln kann, welches häufig geſchiehet, wenn man den jungen Stamm in ſeinem Triebe nicht etwas ſtöret, und durch das Abſchneiden ſeines Hauptſchoſſes ihn beſtimmt, daß der Saft etwas zurüktreten muß; wie denn ſolches bey andern Veredlungsarten auch geſchiehet, und nicht anders geſchehen kann, wie beym Kopuliren und Pfropfen auch, dabey alles über dem edlen Reis weg muß. — Allein, wie ſelten eine Regel ohne Ausnahme iſt, ſo darf auch der Hauptſchoß des aufs ſchlafende Auge okulirten Stämmchens bey ſolcher Witterung nicht abgeſchnitten werden, wenn es ſehr trokken iſt, lange kein Regen geweſen, und der Oſtwind eine aushalende Luft verurſacht, daß ſich die Rinde des Stämmchens kaum noch löſet. Denn alsdann würde dem eingeſezten Auge zu wenig Saft zukommen, und es folglich verderben müſſen. Da nehme man nur die Nebenzweige weg, und laſſe den Hauptſchoß ſtehen. — Auch braucht es keines Verſtuzzens, wenn man mit Holz okuliret; dabey kann der etwas ſtarke Saft nicht leicht ſo ſchädlich ſeyn.

Bekommt man Reiſer von ſeltenen Sorten, und die Okulirſtämme löſen ſich nicht, ſo ſuche man an Bäumen von der Art Waſſerſchoſſe, als welche den Saft ſehr lange behalten, und okulire dieſe, ſo

kann

kann man auf das folgende Jahr wieder davon okuliren. — Wenn trokkene Witterung einfällt und der Saft tritt deshalben zurük, ſo ſchütte man, wenn man nicht viele Stämmchen zu okuliren hat, Waſſer an die Wildlinge, ſo treibt oft der Saft wieder, und tritt wenige Tage darnach wieder in Bewegung. — Daher iſt auch nach einem warmen Regen das Okuliren ſehr gedeihlich. Auch iſt die Morgenzeit, da alles ſaftiger iſt, beſſer als die Mittagszeit, und Tage von bedektem Himmel zuträglicher, als ſtarke Sonnenhizze. Allein in großen Baumſchulen kann man oft wenige Auswahl machen.

Die auf das ſchlafende Auge okulirte Stämmchen laſſen ſich auch vor Frühjahr verſezzen und verſenden, wenn ſie auch ſchon nicht ausgetrieben haben.

§. 7.

Von den Okulirreiſern.

Die Reiſer, von welchen man Augen zum Okuliren nehmen will, müſſen Triebe und Sommerſchoſſe von geſunden, fruchtbaren, jungen und ſaftigen Bäumen, und wenn es ſeyn kann, aus der Spizze und der ſonnenreichſten Seite derſelben genommen ſeyn, weil ſie allda die zeitigſten und vollkommenſten ſind. — Daß der Baum ſchon Früchte getragen haben müſſe, iſt nicht unumgänglich nöthig, wie manche irrig behaupten wollen, wenn man nur verſichert iſt, daß der junge Baum, von welchem man Augen nimmt, von fruchtbarer Art ſey. Es geben ſolche Augen eben ſo fruchtbare Bäume, als von jenen; davon ſind unſere Proben tauſendfältig. Aber keine Waſſerſchoſſe, die freche geile Triebe, welche auf den dikken Aeſten aufſteigen, und die Augen weit von einander ſtehen haben, ſoll man nehmen,

als

als welche ſpättragende und wenig fruchtbare Bäume geben. —

Je gröſſer und vollkommener die einzuſezzenden Augen ſind, deſto beſſer iſt es. An Aepfeln und Birnen ꝛc. ſind die untern Augen (jedoch nicht die etliche allerunterſten) die ſchönſten, aber bey Pfirſchen nicht, ſondern die mittlere und gegen obenhin ſtehende Augen, als wovon man überhaupt nur die doppelten oder dreyfachen erwählet. Die unterſten Augen an Aepfeln und Birnen, welche am nächſten an den ſchlafenden Augen des Reiſes befindlich ſind, taugen bey ſtarktreibenden Sorten am beſten zu Zwergbäumen, weil ſie ein gemäßigteres Wachsthum zeigen.

Fruchtzweige mit Tragaugen vermeidet man gerne; allein es begegnet einem doch öfters (und bisweilen kann man keine andere haben), daß die aufgeſezten und austreibende Augen blühen. Sind es doppelte Augen, dabey alſo auch ein Holzauge iſt, wie bey Pfirſchen, Abrikoſen, Pflaumen, ſo zwikt man die Blüthe behutſam ab, und der andere Trieb wird deſto ſchöner und freudiger wachſen: ſind es aber einfache Augen, wie bey Aepfeln, ſo laſſe man ſie blühen und breche ſie nicht ab: allermeiſt kommt ein Holztrieb nach, und ich weiß ſehr wenige in meiner Baumſchule, die vergeblich wären gemacht worden, vielmehr habe ich häufig befunden, daß ſolches überaus fruchtbare und baldtragende Bäume geworden, daß mich mein Irrthum und auch öfters die Nothwendigkeit, ſolche zu gebrauchen, oft vergnüget hat.

Daß man die Pfropf- und Okulirreiſer brechen, und nicht abſchneiden ſolle, iſt ein elender Aberglaube, dem noch manche Gärtner anhängen; und iſt das Schneiden beſſer, weil man weder den Aſt des Baums noch das Okulirreis ſplittert. — Und daß altes Holz daran gelaſſen werde,

iſt

iſt auch unnöthig, es ſey denn, daß man es thue, um die untern Augen zu ſchonen, und ſie nur mit dem alten Holz in Waſſer oder in die Erde zu ſtekken.

Die Reiſer zum Okuliren laſſen ſich nicht lange aufbewahren, und ſind ſchwer zu verſenden. Pfropfreiſer dauern ein halbes Jahr in der Erde; aber die Okulirreiſer darf man nicht länger als 3 Tage im Waſſer, 3 oder 4 Finger breit tief, ſtehen laſſen. Dauert es länger, ſo löſen ſich zwar die Augen ganz gut, aber ſie ſchlagen ſelten an, weil der klebrige Lebensſaft zu ſehr verdünnet und diluiret worden; doch habe ich auch bisweilen von länger verwahrten Reiſern im Waſſer gutes Anſchlagen der okulirten Augen befunden. — Verſendet man ſie, ſo müſſen ſie in eine Gurke, Apfel oder dergleichen ſaftige Frucht geſtekket, und mit feuchtem Moos gepakket werden. — Friſch vom Baume weg ſind ſie manchmal zu frech, wenn die Augen ſogleich eingeſezt werden ſollen, und bricht ſich das Keimchen nicht gerne mit dem Auge aus: man muß ſie öfters eine Stunde abwelken laſſen. — Bisweilen aber iſt die Hizze beym Okuliren ſo ſtark, daß man die Reiſer in einem Topf oder blechenen Büchſe mit Waſſer nachtragen muß. — Sind die abgeſchnittenen Okulirreiſer unvermuthet allzu welk geworden, ſo darf man ſie nur auf etwa eine halbe Stunde ganz in friſches Waſſer legen, ſo werden ſie wieder hinlänglich belebt. —

Eine Ausnahme von einer kurzen Haltbarkeit der Okulirreiſer machen die zum Gebrauch des Frühjahrokulirens beſtimmten Reiſer, wovon weiterhin §. 13. dieſes 4. Kap. das Nöthige bemerkt und in Abſicht der mindern Säftigkeit der Augen ein nöthiger Wink gegeben wird.

§. 8.

Beſorgung der auf das ſchlafende Auge okulirten Kernſtämmchen.

Denen auf das ſchlafende Auge okulirten Stämmchen iſt es nicht dienlich, wenn ſie im Winter zur Verwahrung wider die Beſchädigungen der Haſen mit Stroh eingebunden werden müſſen. Nicht nur die Stämmchen ſelbſt werden durch das Gewicht des Strohes hin und her beweget, daß ſie bey naſſem Wetter die Erde bis an die Wurzel abdrukken und dem Waſſer Raum machen, einzulaufen und bey Froſt in Eis zu ſtehen; ſondern auch die eingeſezten Augen leiden öfters Noth, erſtikken und verfaulen theils wegen der im Stroh ſich haltenden Feuchtigkeit vom Regen und Schnee, theils leiden ſie Schaden vom Glatteis, da im Gegentheil bey freyſtehenden Bäumchen die Luft ſie bald wieder troknet, und der Froſt alsdann unſchädlich iſt.

Das Band an den okulirten Augen wird über Winter gebunden gelaſſen, wenigſtens an denen ins alte Holz okulirten Stämmchen. Findet man aber bey jungen Trieben, die beäugelt worden, daß das Band, wie beſonders bey Steinobſt geſchiehet, ſtark einſchneiden will, ſo wird es aufgelöſt und lokkerer gebunden, oder im Fall das Auge nicht angewachſen wäre, ganz weggenommen, und das verunglükte Auge mit der Spizze des Meſſers rein herausgemacht.

Im Frühjahr werden ſämmtliche okulirte Stämmchen durchgegangen, und im Anfang des Aprils, wenn man ſiehet, daß das Auge ſchön gequollen, grün iſt und eben ausſchlagen will, oder bereits ausgeſchlagen iſt, der Verband bey den guten Augen behutſam losgebunden, der ganze Schaft bis auf einen halbfingerlangen Stozzel über dem Auge, etwas ſchräg von der hintern Seite gegen das Auge zu, abgeſchnitten,

ten, und dieſer Stozzel den Sommer über bis zum Auguſt ſtehen gelaſſen, da er denn glatt ober dem Auge mit vieler Behutſamkeit weggeſchnitten wird: die gänzliche Verwölbung aber oder das Ueberwachſen des abgeplatteten Wildlings erfolgt erſt im folgenden Jahr, und iſt es dem neuen Schuß überaus zuträglich, wenn man auf die friſche abgeſchnittene Stelle von der obbeſchriebenen Baumkütte oder von einem nicht fetten Baumwachs etwas weniges aufdrukket. — Würde man ſogleich im Frühjahr, ehe das Auge weit ausgetrieben, oder der neue Schoß erhärtet iſt, alles bis an das Auge wegſchneiden, ſo würde meiſtentheils das Auge vertroknen und die Hoffnung zum Baum ſcheitern. Bis aber der gelaſſene halbfingerlange Stozzel bis gegen die Okulirſtelle hin vertroknet, hat das neue Reis bereits eine öfters fingerdikke Stärke gewonnen.

Denen im Sommer heranwachſenden okulirten Stämmchen iſt es überaus heilſam, wenn ſie mit leichten 3 bis 5 Schuh hohen tannenen Pfälchen verſehen werden, wenn man ſie auch nicht sämtlich daran anbinden will. Sie werden dadurch bey dem Hin- und Wiedergehen und mannigfaltigen Verrichtungen in der Baumſchule beſchüzt, und geben wenigſtens den Arbeitern eine Erinnerung zur Behutſamkeit; diejenigen Stämmchen aber, die krumm wachſen wollen, beſonders die Reiſer, die auf eine horizontale Lage, wie manche gerne thun, ſich neigen wollen, müſſen an dieſelbigen gebunden, und nach und nach gerade gerichtet werden. — Inzwiſchen aber kann man der Pfälchen ganz entbehren, wenn man den Reihen ſtarken Raum von 3 Fuß breit und den Stämmchen anderthalb Fuß Abſtand geben kann. Die Stämmchen wachſen doch gerade, und die freye Bewegung iſt ihnen viel geſünder und in manchem Betracht beſſer, als wenn ſie angebunden ſind.

Die heranwachſende Stämmchen dürfen durch keinen Schnitt in ihrem Safttrieb geſtöret werden, zumal im erſten Jahr. Wären ſie auch zu Zwergbäumen beſtimmt, ſo muß man ſie ruhig ihre Schüſſe machen laſſen: würde man das Hauptreis nur einen Finger lang abſchneiden, ſo würde es trauern und allen freudigen Wachsthum, bis zum zweyten Safttrieb, ja auf das ganze Jahr, verlieren. Desfalls verurſachen die Rebenſticher manchen Stillſtand, das Meſſer aber iſt noch nachtheiliger.

§. 9.

Fernere Behandlung der auf das ſchlafende Auge okulirten Bäumchen im andern Jahr.

Denjenigen Bäumchen, die zu Hochſtämmen beſtimmt ſind und taugen, werden im März des folgenden Jahres, ehe ſie anfangen zu treiben, alle Nebenſchoſſe und Zweige, bis an die Spizze ſauber, glatt und behutſam weggeſchnitten, ohne den geringſten Stozzel oder Knorz zu laſſen. Denn das würde ſonſt nicht nur einen ungleichen und hökkerigten Stamm geben, ſondern ihm auch ſchädlich ſeyn. Denn dieſe abgeſchnittene Stelle überwächſt mit Rinde; ehe aber ſolches geſchiehet, würde der Knorz dürre, und alſo der Stamm unter der Rinde dürres Holz behalten, das mit der Zeit einen Anfang zum Brand und Krebs geben würde. Es muß jeder Zweig glatt und ſauber weggeſchnitten werden. Jedoch muß das kleine Auge, das gewöhnlich im innerſten Winkel des Zweiges ſizzet, ſtehen bleiben, damit es als ein neuer Saftherbeyzieher zur Verdikkung des Stammes ausſchlagen und wachſen könne. (Bey dieſem Ausſchneiden werden die Vortheile des gehörig eingerichteten Gartenmeſſers fig. A. und B. Taf. I. gefunden werden.) — Man muß den Schnitt nie von oben herunter führen, ſonſt ſplit-

ſplittert man jedesmal in etwas den Stamm. — Was nun in dem inſtehenden Frühjahr und Sommer von Zweigen und Aeſtchen am Schaft herauswächſt, läßt man alles ſtehen. Dadurch wird der Stamm dik, ſtark und dauerhaft. — Sollte aber allenfalls der Schoß keine Zweige aus ſeinem Schaft ausſtoßen wollen, ſo kneipet man ihm um Johannis oder auch nach Beſchaffenheit der Sache, früher etwas von der Spizze, da er denn bald Nebenzweige treiben wird.

§. 10.

Behandlung der okulirten Bäume im dritten Jahr.

Im dritten Jahre längſtens ſtehen ſie ſo erwachſen da, daß ſie die Krone nun machen können. Zu dem Ende werden ihnen nun nicht nur die im vorhergehenden Jahre zu ihrer Verſtärkung am Schaft wieder herausgewachſenen Zweige ſauber weggenommen, ſondern auch der Schaft, da, wo er die Krone bilden ſoll, abgeſchnitten. — Die gewöhnliche und gemäßeſte Höhe des Stammes vom Boden an bis an die Krone ſind ſechs Fuß, Rheinl. Dieſe Höhe giebt man den Aepfelbäumen, Birnbäumen, Pflaumen, Nüſſen, Mandeln, Pfirſchen, Abrikoſen. Manche lieben ſie höher; allein die Stürme können ſie ſodann ſtärker greifen, und faſt alljährlich ihren Früchten großen Schaden thun. Was aber Kirſchen, Kaſtanien, Speierlinge ꝛc. und alle Bäume anbetrifft, die an die Landſtraßen und Wege ſollen geſezzet werden, ſo ſollen dieſe 7 Fuß Schafthöhe haben. — Was nun die jungen Stämme über 6 Fuß und 6 Zoll, und die Kirſchen und Kaſtanienbäume über $7\frac{1}{2}$ Fuß Höhe haben, wird abgeſchnitten. Und da nun der Baum allen Saft in die Krone zu treiben ſchuldig iſt, ſo werden ihm auch die in dieſem Sommer an dem Schaft hervorkommenden Augen und Knoſpen, daraus Zwei-

ge entſtehen wollen, von Zeit zu Zeit mit den Fingern abgedrükt. —

Dieſes Abdrükken der Augen und Knospen, wo unnöthige, oder ſchädliche Zweige hervorwachſen wollen, iſt überhaupt in der Baumgärtnerey ſehr wohl zu merken und fleißig zu üben. Dadurch werden dem Baum viele Wunden und auch dem Baumgärtner viele Mühe geſpart, und der Wachsthum und die Geſundheit des Baums befördert. Wenn einmal ſein Saft eingetreten iſt und er angefangen hat zu treiben, ſo will er in dieſem ſeinem Lebenstrieb ungeſtört ſeyn. Was zu dieſer Zeit an ihm geſchnitten wird, alterirt ihn, macht ſeinen Saftumlauf irre, ſtillſtehend, und iſt ihm alſo nach Verhältniß der Größe und Menge ſeiner Wunden ſchädlich. Wenn man ihm nun die Augen wegbricht, wo er überflüſſige Zweige machen will, ſo ſpürt er ſolches nicht, und macht ihm keine Irrung im Trieb und Umlauf ſeines Safts. Wenn aber die Augen ſchon in Zweige ausgetrieben, und ſich alſo Adern und Saftgänge in dieſelben gemacht haben, und ſie werden alsdenn zu dieſer Zeit weggeſchnitten, ſo bekommt der Baum gleichſam lauter kleine Aderläſſe, die ihm manchen Tropfen Blut oder Saft (denn der Saft iſt ſein Blut) wegnehmen, den er zu ſeinen Aeſten, oder ſonſt nöthig hätte, oder ihn wenigſtens ſtärker machen könnte. Das ſiehet man augenſcheinlich an den Bäumen des Steinobſtes, zumal den Kirſchen. Wenn man an denſelben, zumal zur Unzeit, nemlich in ſeinem vollen Trieb und Umlauf ſeiner Säfte, einen Zweig wegſchneidet, oder ſonſt eine Wunde macht, ſo hänget bald ein Klümpchen Harz daran. Das iſt ſein Saft, ſein Blut, das ſich durch Gerinnen in der äußern Luft verdikket; und dieſer Saft, dieſes Blut gleichſam, entgehet ihm ſchon zu ſeinem Wachsthum und Verſtärkung, er hätte es zur Vergrößerung und Verſtärkung ſeiner Aeſte, ſeines

nes Stammes, zur Vermehrung und Vollkommenheit ſeiner Früchte anwenden können; und ſind die Wunden ſtark und häufig, ſo wird er krank, bekommt den Brand und ſtirbt ab.

Iſt ein oder der andere Baum etwa zurük geblieben, und noch allzuſchwank, ſo muß man ihn ja nicht, die Krone zu machen, gleich den übrigen beſtimmen, wenn er ſchon die Schafthöhe und drüber hätte. Dadurch würde man ihn ſehr zurükſezzen, und ihn auf viele Jahre ſeiner gehörigen Stärke berauben. Ein Baum von ſchwankem Stamm, der ſeine Krone nicht tragen kann, iſt ein trauriges Geſchöpf und eine verdrüßliche Plage in dem Obſtgarten. Man laſſe ihm noch ein Jahr ſeine Schaftzweige wachſen, ſchneide ihm aber jedoch die Höhe zur Krone, ſo wird er im folgenden Jahr ſeine Majorennität erlangen, und ein pflanzbarer Baum werden.

§. 11.

Vom Okuliren auf das treibende Auge.

Das Okuliren auf das treibende Auge, welches bey des zweyten Jahres Safttrieb der Bäume geſchiehet, 8 Tage vor, bis 8 oder 10 Tage nach Johannis, wird nur in junges Holz angewendet, nemlich in Sommerlatten, Sommerſchoſſe, Reiſer, die in demſelbigen Frühjahr bis Johannis gewachſen ſind; beſonders zu Kirſchen, Abrikoſen und Pfirſchen, und dienet ſehr gut, hochſtämmige Bäume in die Krone zu okuliren, als welche noch vor Winter ſchöne Kronenäſte ziehen. — Es müſſen aber die Kronen im Frühjahr an den Aeſten zurükgeſchnitten werden, ſo wie alle andere, die auch bereits veredelt ſind, und ſo lange ſie in der Baumſchule ſtehen bleiben. Denn würden dieſe leztere nicht zurükgeſchnitten (das heißt auf 3, 4, 5 Augen abgeſchnitten, je nachdem die

Beſchaffenheit der Krone, und die Art des Obſtes iſt), ſo würden die Aeſte Tragaugen anſezzen. Wenn ſodann der Baum verſezzet werden, und dann zurükgeſchnitten werden ſoll, ſo hat man keine Holzaugen, und das Zurükſchneiden fiele weg. — Durch das Zurükſchneiden der wilden Kronenbäume im März werden alſo ſolche zum Okuliren auf das treibende Auge zubereitet. Man wählet nemlich von der Krone drey oder höchſtens vier Aeſte, ſo die beſten und wohlſtehendſten ſind, ſchneidet ſolche bis auf 2, 3 oder 4 Augen ab, und die übrigen Aeſte nimmt man ganz weg.

Von denen aus dieſen ſtehen gelaſſenen Augen erwachſenen Aeſten werden drey oder vier der ſtärkſten und beſten erwählet, und okuliret. Zuförderſt werden die etwanige am Stamm ausgetriebene Laubäſtchen weggeſchnitten, die überflüſſigen Sommerſchoſſe an der Krone herausgenommen, und die drey oder vier erwählte Aeſtchen zum Okuliren alſo zugerichtet. Man beugt den Baum unter den linken Arm, und behandelt ihn mit dem Meſſer in der rechten Hand. Die zu okulirenden Aeſte werden bis auf etwa ſechs Augen oder einer Hand breit abgekürzet. Dieſe ſechs Augen werden zum Theil nebſt den Blättern ſauber weggeſchnitten, ohngefähr in dieſer Abwechslung: das unterſte Auge wird mit ſeinem Blatt weggeſchnitten: das zweyte Auge wird gelaſſen und nur das Blatt weggenommen: das dritte Auge wird nebſt dem Blatt weggeſchafft und in dieſer Gegend das Auge eingeſezt: das vierte und fünfte Auge wird wieder mit dem Blatt weggenommen und alle die ſich etwa noch drüber befinden: nur das äußerſte Auge wird nebſt ſeinem Blatt ſtehen gelaſſen. Dieſes leztere muß den Zug des Safts nach dem Okulirauge erhalten und befördern. Unter dem eingeſezten Auge aber wird eins oder das andere wilde Auge gelaſſen, damit, wenn allenfalls das Auge verderben, oder von Inſekten ausge-

gefreſſen werden, oder ſonſt Schaden leiden ſollte, ein neues Aeſtchen allda hervorkomme, um ſich deſſen auf den Herbſt zum Okuliren auf das ſchlafende Auge, oder im folgenden Jahr bedienen zu können. Die meiſten Augen aber werden weggeſchnitten, damit ſie nicht dem eingeſezten Auge den Saft zu viel entziehen.

Hat der Baum ſeine Höhe zur Krone noch nicht, und man will ihn gleichwol auf das treibende Auge okuliren, ſo werden oben an einem ſchiklichen Plaz in das mittelſte Aeſtchen, als dem Schaftreis, nachdem die übrigen alle weggeſchnitten worden, zwey Augen, — auf die gegenüber ſtehende Seiten, etwa 2 Zoll das eine höher als das andere, — eingeſezt, davon das ſchönſte, das erwächſt, zum übrigen Schaft angezogen, das andere aber weggeſchnitten wird.

Uebrigens iſt die Verfahrungsart und Manipulation bey dem Okuliren aufs treibende Auge eben die, wie vorhin bey dem Okuliren aufs ſchlafende Auge gezeiget worden. Auch hierbey wird man ebenwohl von dem ſichern Bekleiben der Augen mit Holz überzeugt werden, wenn übrigens alles wohl beobachtet wird.

Werden kleine niedrige Stämmchen, beſonders zu Zwergbäumen, okulirt, und haben ſolche dienliche Sommertriebe, ſo wird eben ſo verfahren. Alles was unter dem einzuſezzenden Auge von Aeſtchen und Blättern und Augen ſich befindet, wird weggeſchnitten, bis auf etwa ein oder zwey Augen zur Reſerve, wenn das Okulirauge mißrathen ſollte. Zu äußerſt wird ein Auge gelaſſen zum Zug. — Sollen auf zwey wohlſtehenden Aeſtchen, die eine Gabel bilden, zu einem Spalierbaum zwey Augen eingeſezzet werden, ſo lehret der Augenſchein, daß jedes an der äußern Seite rechts und links in gleicher Höhe zu ſtehen komme. — Für Pfirſchen und Abrikoſen iſt dieſes Okuliren auch ſehr zuträglich, und werden meiſt

noch verſezbare Bäume auf den nächſten Herbſt oder Frühjahr.

§. 12.
Fernere Behandlung und Beſorgung der aufs treibende Auge okulirten Stämme.

Nach Verlauf von 10 — 14 Tagen werden die Augen anfangen zu treiben, da ſodann das Band, wenn es einſchneiden will, etwas gelüftet wird. Man macht es jedoch nicht eher ab, als bis das Auge einen Finger lang ausgetrieben hat. Alsdenn aber wird nicht nur das Band gänzlich weggenommen, ſondern auch jegliches Reis zunächſt über dem okulirten Auge, glatt und behutſam weggeſchnitten, und hier kein Sturzel gelaſſen, damit es etwa noch bis Herbſt etwas verwölben kann, das zwar meiſt erſt das folgende Jahr vollkommen geſchiehet. — Es iſt dem neuen Reis ſehr zuträglich, wenn auf das friſche Holz etwas von der Baumkütte gedrükket wird. — Die übrigen wilden Augen, welche man beym Okuliren gelaſſen hat, werden nun auch ſauber und glatt weggeſchnitten, und die Aeſtchen, an welchen die eingeſezten Augen etwa nicht bekleibet, werden gänzlich herausgenommen.

Was die in das Schaftreis okulirte Stämmchen betrifft, ſo wird, wenn das eingeſezte unterſte Auge gut angeſchlagen, das Stämmchen an dieſem Auge abgeplattet, d. i. ſauber und glatt weggeſchnitten und etwas Kütt aufgedrukt. — Iſt aber das obere ausgewachſene Auge und Reis ſchöner oder wohlſtehender, gerader wachſend, ſo wird das unterſte an der Rinde, jedoch ohne Verlezzung derſelben weggeſchnitten (das jedoch auch erſt im Frühjahr geſchehen kann). — Wäre aber das unterſte Auge verdorben, ſo muß es ſorgfältig mit der Spizze eines Meſſerchens herausgenommen werden, damit dieſe etwas ſchadhafte Stelle wie-

der

der gut verheilen und verwachſen könne, und zu dem Ende auch etwas Baumkütte aufgedrukt.

Bisweilen bleiben auch manche Augen, die um Johannis eingeſezzet worden, ſchlafend bis zum folgenden Frühjahr. — Ja man findet ſogar bisweilen, jedoch ſelten, daß von denen aufs ſchlafende Auge okulirten Augen, ein ganzes Jahr hindurch ſchlafend, jedoch geſund, bleiben, und erſt im zweyten Frühjahr ausſchlagen. Der Fehler liegt gewöhnlich an der Wurzel.

Bey Einſezzung der **Augen in die Kronenäſte** hat man auch darauf zu ſehen, einmal, daß die Augen nicht hoch zu ſtehen kommen, nemlich nicht entfernt, ſondern nahe bey dem Stamm; widrigenfalls in folgenden Jahren leicht vom wilden Aſt Augen und Reiſer austreiben, und wenn ſolche in Zeiten wegzuſchneiden, überſehen, oder von Unkundigen nicht gekannt werden, wilde Früchte, unterhalb den Aeſten mit guten Früchten, zum Vorſchein kommen würden. — Hernach muß auch bey Einſezzung der Augen in Ueberlegung gebracht werden, wie die aus den Augen zu erwachſenden Reiſer würden zu ſtehen kommen, ob ſie nicht gegen einander wachſen, oder ſonſt auf dieſer oder jener Seite einen üblen und unrechten Stand haben würden ? ꝛc. — Meiſt ſtehen ſie am beſten, wenn ſie außen hin zu ſtehen kommen.

Man ſuche ferner zu vermeiden, daß man keinen ſogenannten **Gabelbaum** oder **Scheerenbaum** erziehe, deren zwey Hauptäſte eine Gabel formiren. Solchen ſind die Sturmwinde ſehr gefährlich und werden am leichteſten von denſelben in der Mitte geſpalten.

Bey denen auf das treibende Auge okulirten Bäumen und Stämmchen iſt in dem Sommer und Herbſt hindurch fleißig nachzuſehen, was etwa von wildem Nachtrieb ſich äußert, und ſolcher von Zeit zu Zeit abzudrukken und wegzunehmen.

Im

Im folgenden Frühjahr müſſen alle in der Baumſchule ſtehengebliebenen aufs treibende Auge okulirten Stämme und Bäumchen, es ſeyen hohe oder niedrige, Kronenbäume oder Zwergſtämme, an ihren neuen Aeſtchen, auf 2, 3, 4 oder 5 Augen, nach Beſchaffenheit und Erforderniß des Baums und der Beſtimmung deſſelben, zurükgeſchnitten werden, und iſt ſolches nicht zu unterlaſſen.

§. 13.

Vom Okuliren aufs treibende Auge im Frühjahr.

Auch das Okuliren im Frühjahr hat einen erwünſchten Fortgang, und verſchiedene Vortheile. Man kann nachholen, was im Herbſt aufs ſchlafende Auge entweder verunglükket iſt, oder verſäumet worden. Die Reiſer und Aeſtchen, welche von denen im Frühjahr eingeſezten Augen erwachſen, bekommen einen großen Vorſprung vor denen, die um Johannis okulirt werden, und was etwa mißlingt, kann auf Johannis oder Herbſt nachgeholet werden.

Die eigentliche Zeit dieſes frühen Okulirens iſt die Pfropfzeit in die Rinde, d. i. wenn die Bäume in Saft zu treten angefangen haben, und alſo die Rinde ſich löſet. — Zu Okulirreiſern nimmt man eben die, welche man zum Pfropfen beſtimmt; man nimmt ſie nicht nur vom Baume friſch, ſondern auch die, welche man in der Erde ſchon einige Zeit aufbewahret hat, die man abwäſchet und wol, wenn es nöthig iſt, ſich im friſchen Waſſer ein wenig erquikken läßt. Löſen ſich daran ſchon die Augen, ſo wie überhaupt im erſten Frühjahr auch vom Baume weg, nicht ſo gut als um Johannis, ſo hat ſolches nichts zu ſagen. Einmal empfehlen wir, beſonders jezzo, keine andere Zubereitung des Auges als mit Holz, wobey das willige Löſen der Rinde nicht unumgänglich nöthig iſt;

iſt; und hernach iſt dieſe wenige Saftigkeit vielmehr zum Anwachſen förderlich. — Ueber dieſen Saz wird mancher den Kopf ſchütteln. Allein welcher Baumerzieher aufmerkſam geweſen, wird öfters gefunden haben, daß das Okuliren, ſo wie auch das Pfropfen, in den Spalt und vornemlich in die Rinde, zwar eine Flüſſigkeit des Safts verlange, aber nicht einen allzu großen Vorrath, nicht einen zu ſtarken Erguß der Säfte, und daß ein etwas welkes Reis und Auge beſſer bey einem ſaftigen Stämmchen gedeihe, als ein ebenfalls ſaftiges. Dabey zeichnen ſich beſonders manche Sorten Kirſchen und Abrikoſen aus, wo man den Zeitpunkt genau in Acht nehmen muß, in welchem ſie der Einverleibung mit fremden Säften fähig ſind. Wie oft erſtikt das Auge der Kirſche bey vollem Saft, und warum iſt alsdann das Auge nicht blos vertroknet, ſondern die Stelle am wilden Stamm, wo die Einſezzung des Auges geſchehen, rund umher dürre, und gleichſam brandig? — Bey dieſem Frühjahrsokuliren kommt übrigens dem Pfropfer auch dieſer kleine Umſtand wohl zu ſtatten, daß das Auge, welches mit Holz zugeſchnitten wird, eine Steifigkeit hat, und bequemer zu behandlen und beſonders gut einzuſchieben iſt, als ein Auge mit bloßer Rinde; denn im Frühjahr hat man keinen Blattſtiel, daran man das Auge faſſen könnte.

Bey dieſem Frühlingsokuliren treibt zwar das Auge nicht ſo geſchwinde aus, als beym Okuliren um Johannis, und kommt öfters nicht vor vier Wochen. Gleichwol bekommt es vor dem Johannisauge in ſeinem Wachsthum einen großen Vorſprung.

Uebrigens iſt die weitere Beſorgung der im Frühjahr okulirten Stämmchen eben die, wie bey denen um Johannis okulirten: und bemerke man nur dabey, daß man das Band nicht allzufrüh wegnehme.

§. 14.

Vom Kopuliren, und der Verſchiedenheit dieſer Veredlungsart und ihren Vorzügen.

Das ſogenannte Kopuliren, die Verbindung eines edlen Reiſes mit einem Kernſtämmchen oder Wildling, iſt nächſt dem Okuliren eine ganz vortreffliche Veredlungsart, und iſt nunmehro noch ſchäzbarer, als ich ſie in meinen erſtern Gartenſchriften angerühmt habe, nachdem ſich nun durch ſattſame Erfahrung erprobet, daß eine Winterkopulation ſtatt finde, und dieſe Veredlungsart ſowol im Frühjahr als auch im Herbſt nach zurükgetretenem oder verdiktem Saft, ja den ganzen Winter hindurch, wenn das Wetter günſtig, geſchehen, und nicht nur mit eben ſo ſicherem Erfolg, ſondern auch noch mit mehrerem Vortheil und Güte für die dadurch erzeugten Bäume bewerkſtelliget werden kann. — Auch ſelbſt die Frühjahrskopulation hat mehrere Schäzbarkeit dadurch erhalten, da die Probe und Erfahrung zeiget, daß nicht blos Sommerſchoſſe unumgänglich dazu erfordert werden, ſondern auch auf alt Holz aufgeſezte Reiſer gedeihen, und auch zweyjährige Reiſer anwachſen, und daher unter andern auch ſchöne und geſunde Zwergbäume mit dieſer Veredlungsart zu erzeugen ſind. — Auch daß man die Bequemlichkeit hat, dünnere Reiſer auf dikkere Wildlinge zu kopuliren, im Fall man keine Reiſer findet, die mit dem zu kopulirenden Aſt oder Wildling gleiche Dikke hätten.

Das Kopuliren iſt eine ſo ſanfte und glükliche Veredlungsart, die eigentlich keine Verwundung mit ſich führt. Denn in dem Augenblik, da ich die äußerſte Spizze des Baums ſchräg wegſchneide, bedekke ich dieſe leichte Wunde überall mit eben dergleichen grünem und lebendigen Holz. Iſt Schnitt und Verband ſo, daß beides, genau ſchließend, auf ein=

einander gebracht wird, und die Luft keinen Zwiſchenraum zum Austroknen findet, ſo kann das edle Reis unmöglich zurükbleiben. — Und geſezt, es verunglükte ein oder das andere Reis, ſo iſt übrigens der ganze Stamm unverlezt, und behält keine Wunde, wie ſonſt bey allen übrigen Veredlungsarten, ſondern es ſchlägt aus dem nächſten obern Auge ein neues Reis fort. Man kann das Stämmchen zum zweyten- und drittenmal kopuliren, man kann es okuliren, man kann es pfropfen.

Man erhält ferner durch dieſe Veredlungsart baldige Bäume. Sobald die Kernſtämmchen in die Baumſchule verſezt worden, es ſey im erſten oder im andern Jahr nach ihrer Entſtehung aus dem Kern, können ſie eben ſowol kopuliret als okuliret werden. Und weil das Stämmchen, ohne in ſeiner Natur Gewalt gelitten zu haben, veredelt worden, ſo wächſt auch das Bäumchen vorzüglicher freudig, als andere nach ſonſt üblicher Art veredelte Bäume. — Auſſerdem giebt es überaus ſchön gewachſene Bäume. Die Veredlungsſtelle verwächſt in ein paar Monaten ſo, daß man faſt gar nicht mehr erkennen kann, wo Reis und Wildling zuſammengewachſen ſind. — Und weil das Stämmchen keine heftige Verwundung und Verſtümmlung leidet, keinen Spalt noch Einſchnitt und alſo kein dürres Holz bekommt, ſo giebt es auch die geſundeſten und fruchtbarſten Bäume, und — wenn ſie durch das Winterkopuliren veredelt ſind — auch die dauerhafteſten Bäume in Abſicht auf den Froſt.

§. 15.

Vom Kopuliren im Herbſt und den Winter hindurch.

Das Winterkopuliren hat noch mehr Vorzüge vor dem Kopuliren im Frühjahr, als das Okuliren

ren aufs ſchlafende Auge, vor dem Okuliren aufs treibende Auge. Man kann des Gedeihens des verbundenen Reiſes viel verſicherter ſeyn, als bey der Frühjahrskopulation, die ſo leicht ein Nachtfroſt vereitelt. — Es ſcheinet zwar ſehr parador, daß ein vor Winter und ſogar im Winter aufgeſeztes Reis von dem heftigſten Froſt nicht ſollte getödtet werden, da im Frühjahr ein einziger Nachtfroſt ſo viele aufgeſezte Kopulirreiſer verdirbt. — Allein, wenn wir der Natur der Sache genauer nachdenken, ſo werden wir gar einleuchtend überzeugt, wie ein ſolches ſpät aufgeſeztes Reis vor dem Verfrieren ſicher ſey, da jenes im Frühjahr in der größten Gefahr ſtehet. Der Froſt zerſprengt und zerreißt die Saftröhren, und alsdann ſcheiden ſich die öhligten und ſalzigten Theile, und löſen ſich auf. Hierin beſtehet das Erfrieren. Haben ſich nun aber die Saftröhren nach Verhältniß des Grades der Kälte entlediget, iſt der Saft zurükgetreten, wie man ſich ausdrükt, oder er hat ſich verdikket, ſo findet kein Zerſprengen derſelben ſtatt, wie wir an allen Bäumen ſehen*). Wenn wir aber im Frühjahr ein Reis kopulirt haben, ſo füllt es ſich, ſobald es ſich angeſauget hat, bey dem neuen Trieb des Wildlings mit Saft an, daß die Augen quellen und ausſchlagen wollen. Kommt nun ein harter Nachtfroſt, ſo zerſprengen die vollen Saftröhren, das heißt: es erfriert.

Sobald man nun im ſpaten Herbſt gewahr wird, daß der Baum durch Verdikkung ſeiner phlegmatiſchen Säfte ſich zur Ausdauer eines beträchtlichen Grades der Kälte vorbereitet, ſo kann man von da an bey

*) Daß öfters große Bäume von heftiger Kälte zerplazzen, beweiſet dagegen nichts. Es wird nie geſchehen, als wenn Tages zuvor ein Regen geweſen, oder die Sonne den auf der Mittagsſeite der Bäume anhängenden Schnee geſchmolzen, und dadurch den verdikten Saft der Bäume in einige Flüſſigkeit verſezt hätte.

bey temperirter Witterung den ganzen Winter durch kopuliren. Jeder Baum nimmt die Kopulation mit dem ſicherſten Erfolg ſchon im Herbſt, nachdem die Säfte durch ein Paar Nachtfröſte genugſam verdikket ſind, an; auch Steinobſt, welches ſonſt beym Pfropfen häufig zurükbleibt, geräth gleich gut. Zum Frühjahr findet man alsdenn den herrlichſten Fortgang an den Reiſern, und iſt vorzüglich bey allen frühtreibenden Sorten, zumal Akrikoſen, Pfirſchen ꝛc. *) ſehr trefflich.

Aber, — wird man fragen: Kann denn das Reis im Winter anwachſen? — Kein eigentlicher Zuſammenwuchs läßt ſich freilich vor Winters Ablauf und vor dem Eintritt des Safts nicht erwarten; es ſauget ſich nur etwas an, und hat dabey faſt eben das Verhältniß, wie bey dem eingeſezten ſchlafenden Auge im frühern Herbſt. Es ſäugt ſich auch blos an, und bleibt nur in ſeiner Größe, wenn es bekleibt, und verdorret nicht; das Aufſchwellen des Auges, dieſer Anfang ſeines Triebes erfolgt erſt im Frühjahr. — Daß ſich aber das eingeſezte Auge, daß ſich das Kopulirreis und auch wol das Pfropfreis den Winter hindurch anſaugen könne, iſt auch daraus begreiflich, da wir wahrnehmen, daß der Saft des Baums auch im Winter bey gelinder Witterung eben nicht ganz todt und unwirkſam iſt. Denn woher würde es ſonſt kommen, daß die jungen Bäume im Frühjahr merklich dikker ſind, als ſie vor Winter geweſen, zumal wenn öfters ge-

*) Sogar Pfirſchenreiſer, die zu Ende Novembers kopulirt waren, vertrugen eine darauf anhaltende zweymonatliche Kälte, wo das Reaum. Thermometer abwechſelnd 6 bis 12 Grad unter dem Gefrierpunkt ſtand, und ſchlugen zum Frühjahre, ohne daß eins zurükgeblieben wäre, mit dem beſten Erfolg aus.

gelinde Witterung im Winter einfällt? Ueberhaupt wächſt der Baum erſt von Jakobi an, da ſein Treiben in die Länge aufhört, hauptſächlich in die Dikke, denn nun fängt der Saft an ſich zu verdikken, und der Baum dunſtet nicht mehr ſo viel aus, als bey der heiſſen Witterung. —

Dieſes Kopuliren im Herbſt und Winter macht für die Zukunft überaus dauerhafte Bäume, beſonders auch in Abſicht auf Kälte und Froſt. Sie werden hierbey gleichſam in ihrem erſten Keim und Entſtehung abgehärtet und aller Abwechslung von Näſſe und Trokkene, von Kälte, Froſt und Sonnenſchein ausgeſezt und dadurch gleichſam in ihrer Natur mehr ausdaurend vorbereitet, welche Wahrheit aus phyſikaliſchen Gründen, die die Erfahrung rechtfertiget, bewieſen werden kann.

§. 16.

Weitere Bemerkungen vom Kopuliren, und von den dazu dienlichen Reiſern.

Das Kopuliren iſt eigentlich eine Pfropfungsart und zwar die ungekünſtelſte Pfropfungsart, vermittelſt welcher ein Pfropfreis von gleicher Dikke mit dem zu bepfropfenden Reis oder Wildling an oder in denſelben durch einen Schnitt (oder auch durch mehrere Einſchnitte), gepaſſet und mit ihm verbunden wird, daß ſie zuſammenwachſen. Die Verbindung erſtrekt ſich blos auf zwey dünne Reiſer, wobey Wechſel der Wärme und Kälte durch Ausdehnung und Zuſammenziehung keine merkliche Verrükkung machen kann.

Das Kopuliren im Frühjahr geſchiehet um die gewöhnliche Pfropfzeit, wenn der Saft eintritt, Ausgang März und im April, je nachdem ſich der Frühling anläßt.

Jung Holz auf jung Holz, d. i. Sommerlatten, Schoſſe oder Reiſer vom lezten Jahre auf dergleichen vom nemlichen Sommer ſchlagen am geſchwindeſten an. Allein nicht weniger geräth auch alt Holz auf jung Holz, und junges Holz auf altem, und altes auf altem. Man kann nemlich 2, 3jährige Reiſer auf 2, 3jähriges Holz kopuliren: man kann einjährige Sommerlatten auf 2, 3jähriges Holz ſezzen, auch 2jährige Triebe auf 3 und mehrjähriges Holz ꝛc.

Das Reis und der Wildling muß einerley Dikke haben. Mittelmäßig dikke Reiſer, die etwas ſtärker ſind als ein Pfeifenſtiel, ſind am beſten. Es dienen aber auch Fingers dikke Reiſer, und dünne, wie eine Schreibfeder.

Die Hauptſache iſt, daß das Reis und der Wildling durch den Schnitt vollkommen auf einander paſſend gemacht werde, und Rinde auf Rinde zu ſtehen komme. — Es kommt zwar auf den Baſt, auf die innere grüne Rinde, die unmittelbar auf dem Splint oder Holz liegt, an, und daß dieſe mit dem Baſt des aufgeſezten Reiſes gleichſtehe, weil ſich hier die Saftröhren mit einander verbinden müſſen. Allein allermeiſt kommt dieſe Rinde auf einander, und folglich auch Holz auf Holz, und Mark auf Mark, wenn die äußere Rinde vollkommen paſſet und keine vorſtehet. — Und dann muß auch beym Verband das Reis nicht verſchoben werden. — Das Mark an ſich hat übrigens hier keinen Einfluß, und liegt nichts daran, ob es genau auf einander paſſet und ſtehet, oder nicht.

§. 17.

Von der Verſchiedenheit der Kopulirmethoden.

Da ich es dem Zwek eines Handbuchs angemeſſen erachte, ſich ohne Zurüklaſſung der weſentlichſten

STAATSBIBLIOTHEK BAMBERG

Kenntniſſe der möglichſten Kürze zu befleißigen, ſo übergehe ich alle diejenigen Methoden dieſer Veredlungsart, welche mit Künſteleyen und mehreren Einſchnitten verbunden ſind, und nur mit mehreren Umſtänden und Zeitverſplitterung dennoch nur zu einem und demſelben Endzwek führen, da ich auch wohl verſichert ſeyn kann, daß die allermeiſten Gartenfreunde und Baumerzieher ſich lieber des kürzeſten Weges, zum Ziel zu gelangen, bedienen, und das Einfache mehr, als das Gekünſtelte, lieben werden. — Jedoch habe ich auf der II. Taf. unter fig. 4. 5. 6. einige dergleichen Verſchiedenheiten der Einſchnitte zum Kopuliren vorgeſtellt, welche ein jeder nach eigenem etwanigen Belieben vermehren, oder verändern kann. Wobey aber zu bemerken, daß bey winklichten Einſchnitten der Hauptſchnitt ſelten ſo glatt und ſauber zu machen iſt, als bey planem Schnitt durchaus, und gleichwol in der Hauptſache Alles auf Eins hinausläuft.

§. 18.

Von der Manipulation und den Handgriffen der einfachen Kopulirmethode.

Der leichte Handgriff bey dem gewöhnlichen Kopuliren beſtehet darin, daß man den zwey an Dikke gleichen Reiſern, dem edlen Reis und dem Wildling, einen ſchrägen, rehfußartigen Zuſchnitt nach Taf II. fig. 7. giebt, daß ſie genau auf einander paſſen, und nicht nur Rinde auf Rinde zu ſtehen komme, und nirgends vorſtehe, ſondern auch inwendig keine Höhlung oder Vertiefung ſey, und alſo auch Holz auf Holz, und Mark auf Mark aufſtehe.

Dieſe Art des Schnittes, wozu die Hand ohnedem bey Abſchneidung eines Reiſes gewöhnt iſt, lernt man

man gar bald, wenn man es nur etlichemal an ein Paar Weiden, oder anderen grünen Reiſern übet. — Will man ſichs aber bequemer machen, ſo kann man ſich bey einem geſchikten Inſtrumentenmacher eine ſo genannte Lähre, ein Modell verfertigen laſſen, um die Reiſer im Rehfußſchnitt jedesmal darnach zu ſchneiden. Dieſes beſtehet in 2 halbzirkelförmigen Röhrchen aus Meſſing, die, zuſammengelegt, ein rundes Röhrchen in der Weite eines mittelmäßigen Kopulirreiſes Dikke bildet. Inwendig kann es mit dünnem Leder vermittelſt eines ſtarken Meſſingleimes ausgefüttert werden, damit kein Auge an dem Kopulirreis beſchädiget werde; wiewol dieſes Ausfüttern nicht unumgänglich nöthig iſt. Damit ſich aber dieſes Röhrchen weit und enge, nach der Beſchaffenheit des Kopulirreiſes ſtelle, ſo wird es unten durch 2 Schräubchen zuſammengehänget, und zu dem Ende an jedem halbzirkelförmigen Röhrchen ein gerades Riemchen Meſſing angelötet, worin die Schräubchen ſtehen. Vermittelſt dieſer kann man nicht nur das Inſtrument enge und weit ſtellen, nach Erforderniß, ſondern auch ſolches, wenn das Reis darinne liegt, veſte zuſammenſchrauben. Vorne wird das Inſtrument nach dem hinlänglich langen Rehfußſchnitt abgeſchliffen und bey dem Gebrauch zuerſt der Wildling hineingeſtekt, zugeſchraubt, und nach der abgeſchliffenen Spizze zugeſchnitten, bey welchem Schnitt denn das Meſſer darauf wegläuft. Sodann wird das Reis eingelegt, und eben ſo zugeſchnitten, da denn beide Schnitte genau auf einander paſſen werden. —

Bey jeder Anwendung dieſes Schnittes zum Kopuliren aber unterſucht man zuerſt, wo die ſchiklichſte gleiche Dikkung des Reiſes und des Wildlings befindlich iſt, zeichnet ſolches auf beiden mit einem leichten Einſchnitt (auf der Seite die ohnedem wegfällt), plat-

tet zuerſt den Wildling ab *), und giebt ihm einen Zoll langen ſchrägen Schnitt, ſo, daß das Mark in der Mitte zwiſchen dem Anfang und Ende des Abſchnitts ſtehe, und ebnet denſelben wohl, daß keine Erhöhung oder Vertiefung zu merken iſt. Sodann wird das ebenfalls abgeplattete edle Reis (welches, wie ein Pfropfreis, nur 2, 3 oder höchſtens 4 Augen haben ſoll), auf der linken Hand liegend in gleicher Länge ſchräg zugeſchnitten, daß es ebenfalls ganz glatt und eben, und an der Rinde nirgends verkerbelt und faſerig ſeye (deswegen das Meſſerchen, deſſen Geſtalt fig. G. Taf. I. dazu bequem iſt, recht ſcharf ſeyn muß). Hält man es nun mit zwey Fingern auf den Schnitt des Wildlings, und es paſſet etwa noch nicht genau, ſo wird mit vorſichtigem Schneiden auf einem oder dem andern, wo es fehlet, nachgeholfen; und wenn es ſodann vollkommen paſſet, aufgebunden.

Bey dem Zuſchnitt des Kopulirreiſes thut man ſehr wohl, wenn man auf ſeinem Rükken ein gutes Auge zu ſtehen macht, das in den Verband kommt, und deswegen den Rehfußſchnitt etwas lang fäſſet. Sollte etwa das Kopulirreis abbrechen, oder die Augen ausgefreſſen werden, oder ſonſt Schaden leiden, beſonders aber durch einen ſpäten Froſt die Augen, weil ſie eben in der Milch ſtehen, verderbet werden, ſo lüftet man das eingeſchloſſene und verbundene Auge, welches denn zur Verwunderung treibt.

Bey dem Aufbinden oder Zuſammenbinden des edlen Reiſes mit dem Wildling iſt nun auch ein und

*) Abplatten heißt nach der Gärtnerſprache, ein Reis gerade, flach und glatt abſchneiden, im Gegenſaz vom ſchrägen und länglichen Schnitt, der oben ſcharf und gleichſam ſchneidend zuläuft.

und das andere ſorgfältig in Acht zu nehmen. — Das Beſte dazu iſt der oben bey dem Okuliren angerühmte weiße Baſt, der bey dieſem Geſchäfte faſt unumgänglich nöthig mit Wachs gewichſet ſeyn muß. Denn da etliche Finger der linken Hand das zu umbindende Reis anfangs veſte aufdrukken und halten müſſen, ſo iſt ſehr nöthig, daß das Band etwas kleberig ſey, damit es bey dem Nachlaſſen der rechten Hand nicht ſogleich aufſpringe und ſich aufrolle. Zudem macht das Wachs das Band auch ſtärker, und ſchüzzet die Veredlungsſtelle beſſer für Regen und Näſſe. — Aber nur bediene man ſich keines naßgemachten Baſtes, welches hier noch ſchädlicher iſt, als beym Okuliren, ja ein gewiſſes Verderben des Reiſes verurſachen kann, weil ein ſolches naſſes Band, das ſich durch die Feuchtigkeit zuſammengezogen hat, ſich wieder ausdehnet und länger iſt, wenn es trokken wird, folglich aber das edle Reis lokker wird, und die Luft zwiſchen die zuſammengeſezten Reiſer dringen kann, und das Zuſammenwachſen vereitelt wird. Man nehme es lieber ganz trokken, wenn es nicht gewichſet iſt.

Das Band wird in der Mitte deſſelben und auch bey der Mitte der Veredlungsſtelle unter oder ober den Fingern, die das Reis halten, angelegt und etlichemal ummikkelt, bis man die Finger wegthun kann und das Reis in etwas in ſeiner Lage durch den Baſt gehalten iſt. Sodann wird das Reis, wenn es etwa verrukket iſt, wieder in ſeine rechte Lage gedrukt, die zwey Theile des Bandes mit beiden Händen ergriffen und entweder auch übers Kreuz, wie beym Okuliren, oder auch nur anders, wie es einem am bequemſten iſt, unter ſtetem ſtarken Anziehen ſo verbunden, daß der ganze Schnitt bedekt iſt, und zulezt mit einem Knopf verwahret.

§. 19.

Vom Kopuliren bey ungleicher Dikke des Wildlings und des Kopulirreiſes.

Iſt man in Verlegenheit, daß man kein anderes Kopulirreis anwenden kann, als ein ſolches, das dünner iſt, als der Wildling, ſo kann man auf folgende Weiſe zu Werk gehen, die auch gut gelinget und ſehr bequem iſt: Man plattet den Wildling Taf. II. fig. 20. etwas weniges ſchräg ab; ſchneidet alsdenn das Kopulirreis fig. 21. entweder auf die gewöhnliche Art nach fig. 7. zu, und zwar in der länge eines ſtarken Zolles, oder mit einer Einkerbung nach fig. 21. a. welche aber nicht unumgänglich nöthig iſt, ſondern ganz wegbleiben kann. In eben dieſer länge ſchneidet man auf der hohen Seite des Wildlings, wo nemlich der Schnitt der Platte ausgegangen iſt, die Rinde nach derjenigen Breite weg, als das zugeſchnittene Kopulirreis hat. Bey dieſem Schnitt b c darf das Holz, wenn das Reis nicht ſtark iſt, nur oberflächlich in der Mitte berühret werden. Und da nun die innere grüne Rinde ſtark blos liegt, ſo kann es nicht fehlen, daß das Kopulirreis ſich anſaugen und wachſen muß. Iſt aber das Kopulirreis etwas ſtark und dikke, ſo wird von dem Holz des Wildlings mehreres weggeſchnitten, und neben Rinde auf Rinde wohl gerichtet. Iſt ſolches nun wohl angepaſſet nach fig. 22. ſo wird es mit dem Wildling auf die vorhin beſchriebene Weiſe verbunden, und darauf die Platte mit dem Baumkütt oder etwas Baumwachs verſchmieret. Dieſe Methode fehlet faſt nie.

Engliſche Methode. Taf. II. fig. 24. und 26.

In England verfährt man beym Kopuliren eines dünnern Reiſes mit einem dikkern Wildling auf folgen-

de unter ſich etwas verſchiedene Weiſe. Das Reis Taf. II. fig. 25. wird ſchief von e nach f wie beym Kopuliren auf gleiche Dikke, geſchnitten; der Wildling fig. 24. nachdem er etwas ſchräg abgeplattet iſt, bekommt ſodann da, wo der Schnitt zum anplatten geſchehen ſoll, noch eine Abſchärfung a b. Alsdann wird der Abſchnitt an der Rinde von d nach c gemacht nach der Größe und Breite des Schnittes e f am edlen Reis, und darauf angeſezt und angebunden.

Es iſt natürlich, daß der Schnitt am Stamm c d eine gerade Fläche ſeyn muß, alſo derſelbe bey c oben breiter wird, als der Schnitt des Reiſes bey e iſt. Allein es iſt genug, wenn nur unten f gut an d anſchließt. — Iſt das edle Reis dünne und der Wildling viel dikker, ſo wird der Schnitt c d gar nicht auf das Holz kommen, und der grüne Baſt kaum halb abgeſchnitten werden. Und das wächſt vortrefflich: erfordert keine große Accurateſſe, und geht folglich ſehr geſchwind.

Ferner wächſt das Reis, wenn der innere Rand des Baſtes oder Holzes am Reis und Wildling auf einander treffen.

Nicht weniger wächſt daſſelbige, wenn der Baſt deſſelben mitten auf den Baſt des Wildlings kommt, und alſo weder die äußere noch die innere Flächen ſich berühren.

Daß nun aber an dem Wildling oben bey a b der ſchräge Schnitt an der Schärfe der Platte angebracht wird, und zwar gegenſeitig ſchräg: ja daß viele Baumpflanzer den Wildling von h nach g (Taf. II. fig. 26.) hoch gegenſeitig ſchräg abſchneiden, davon geben ſie dieſe Urſach an: „damit der in den höhern „Theil g kommende Saft, welcher gegen h wieder herunter laufe, das oben bey c eher troknende Reis feucht „erhalte.“ — Wenn aber das Reis angewachſen, ſo ſchneidet man den obern Theil des ſchrägen Wildlings

aufwärts ſchräg nach der Linie i h (fig. 26.) weg, damit die Platte überwachſen könne.

§. 20.

Von den Kopulirreiſern, und der Zeit ſie vom Baum zu ſchneiden.

In Anſehung der Güte hat es mit den Kopulirreiſern eben die Bewandniß, wie bey den Pfropf- und Okulirreiſern, daß ſie nemlich nicht nur an ſich geſund, inwendig am Kern nicht roth oder am Baſt ſchwärzlich (welches ein Zeichen iſt, daß ſie verfroren ſind), ſondern auch von einem geſunden Baum fruchtbarer Art, nemlich daß ſie keine Waſſerſchoſſe und keine Fruchtreiſer ſeyen.

Die Zeit, wann dieſe Reiſer zu ſammlen, und vom Mutterbaum zu ſchneiden, iſt entweder unmittelbar bey dem Kopuliren ſelbſt, oder im Februar, im Jänner, ja im December und November, wenn nur der Saft zurükgetreten iſt, und die Blätter abgefallen ſind; denn alsdann iſt das Reis ſchlafend. Man bemerke nur, was oben erwähnt worden, und je ſaftiger der Wildling, je ſtärker er bereits im Trieb iſt, ein deſto mehr trokkenes Reis nehme man zum Aufſezzen. Ein ſolches kann den ſtarken Zufluß des Safts mehr vertragen und gleichſam leichter verdauen, als ein bereits mit Saft angefülltes Reis, denn ein ſolches muß durch den ſtarken Erguß des Saftes aus dem Wildling erſtikken, weil es ihn nicht faſſen kann, und noch keine Blätter hat, den Ueberfluß durch deren Poren auszudünſten*).

Die

*) Von dieſer Wahrheit überzeugte ich mich durch entgegengeſezte Proben: ich nahm ein altes vom November her in der Erde aufbehaltenes Pfropfreis, und kopulirte es mit einem

Die im Winter oder März geſammleten Kopulirreiſer ſtekke man im Garten im Freyen, jedoch an einem ſchattigten nördlichen Plaz, damit ſie die Sonne im Frühjahr nicht ins Treiben bringen möge, ſpannenlang in die Erde, laſſe ſie bis zum Gebrauch ſtekken, und waſche ſie ſodann ab. Auf ſolche Weiſe in der Erde kann man die Kopulir- und Pfropfreiſer lange gut erhalten, und wenn man außer der Zeit im September oder October in einen Garten käme, und gerne etliche Pfropfreiſer mitnehmen wollte, ſo wikle man ſie in ein naſſes Tuch, nehme ſie mit, und ſchlage ſie zu Hauſe im Garten in eine ſchattigte Ekke ein und laſſe ſie über Winter ruhig ſtehen bis zur Pfropfzeit. Solchen Pfropfreiſern iſt auch dienlich, wenn man ſie mit etwas altem Holz abbricht. — Müßte man an einem Froſttage im Winter ohngefähr bey einer Gelegenheit an einem fremden Ort einige Pfropfreiſer brechen, ſo ergreife man ſie nicht mit bloſſen Händen, ſondern mit Handſchuhen, bringe ſie auch nicht an einen warmen Ort, ſondern lege ſie eine halbe Stunde in kaltes Waſſer und lege ſie zu Hauſe in die Erde. Denn das ſchnelle Aufthauen von den warmen Händen oder der Stube würde ſie gleich den verfrornen Gliedern, wie auch andere Gewächſe verderben. — Eben ſo mache man es auch mit gefrornen Pfropfreiſern, ſo man etwa geſchikt bekommt, oder grabe ſie ſogleich in die Erde und laſſe ſie darinnen aufthauen, ſo ſchadet ihnen der Froſt gar nichts.

Will man Pfropfreiſer in Käſtchen oder Schachteln verſchikken, ſo iſt die beſte Weiſe, die Reiſer an jedem Schnitt mit Baumwachs zu verkleben, um

einem Wildling, der ſo ſtark im Saft ſtand, daß die Knoſpen bereits aufgebrochen waren. Ich kopulirte einen gleichen mit einem vollſaftigen Reis vom Baum weg: Dieſes verdarb, und jenes ſchlug glüklich an.

um ihre Austroknung zu hemmen, und ſie ſodann in etwas feuchtes Moos zu wikkeln. Allzunaß ſoll man ſie nicht einpakken, davon ſchwellen ſie auf und es iſt ihnen nicht heilſam, ſie ſchlagen ohnedem beſſer an, wenn ſie etwas trokken und gleichſam hungrig ſind, und auf einen ſaftigen Wildling kommen. Damit ſie aber nicht zerſchnitten werden dürfen, ſo nimmt man ſchmale und lange Schachteln oder Käſtchen, und bohret neben etliche Löcher ein, um ſie durch etwas Luft geſund zu erhalten. Sind aber die Reiſer ſchwach und dünne, und der Transport weit, ſo iſt es beſſer, wenn ſolche, anſtatt ſie mit Baumwachs zu verkleben, in ſaftige Früchte, Aepfel, Birnen, Rüben, Kartoffeln ꝛc. geſtekt, und ſodann in ganz wenig feuchtes Moos geleget und gepakt werden. — Erhält man etwa allzu feuchte und aufgequollene Reiſer, ſo müſſen ſie vor dem Gebrauch etliche Tage einige Zoll tief an einem ſchattigten Plaz in die Erde geſtekket werden, daß ſie ihre überflüſſige Feuchtigkeit ausdünſten.

§. 21.

Von Behandlung und Beſorgung der kopulirten Bäumchen.

Wenn die edlen Reiſer auf den kopulirten Stämmchen zu treiben anfangen, ſo übereile man ſich nur nicht, mit Abnehmung des Bandes. Ein geringer Stoß verunglükket das aufgeſezte Reis: denn in den erſten Paar Monaten iſt es gar zart, und klebet nur an der Rinde, daher es unumgänglich nöthig iſt, daß man es vor dem erſten Hakken in der Baumſchule nicht aufbinde, wenn auch die Augen fingerlang ausgetrieben haben. Wenigſtens iſt ihnen, wenn das Band ſtark einſchneiden will, zuträglich, daß man das Band nur lüfte, und wieder, jedoch etwas leichter, umwikle, und ſodann jedem kopulirten Stämmchen einen leichten Pfahl beyſtekke, und es, jedoch ganz behut-

hutſam, anbinde. — In der Mitte des May ſind die meiſten, beſonders Steinobſt, dazu tüchtig, bey ſehr jungen dünnen Reiſern aber und bey Kernobſt kann das Band bis Ende May bleiben.

Wenn die belaſſene 2, 3 oder 4 Augen ausgetrieben haben, ſo ſchneide man keines der überflüſſigen Triebe im erſten Safttrieb weg, um das Hauptreis, das man etwa zum Schaftreis zu einem Hochſtamm erwählet hat, höher zu treiben. Dadurch wird es ganz in ſeinem Trieb durch Alteration des Safts zur Unzeit geſtört. Will man ja nur ein Reis, und ſolches ſchnell wachſend haben, ſo müſſen ſogleich die überflüſſigen Augen, ehe ſie Blätter treiben mit dem Finger abgedrukt werden; auch die Reiſer am Schaft, die man zur Verdikkung deſſelben hat ſtehen gelaſſen, dürfen nicht etwa zum ſtärkern Trieb des oberſten veredelten Reiſes vor dem zweyten Safttrieb abgeſchnitten werden; das würde eben auch gerade das Gegentheil bewirken. Wenn ja ein oder die andere Seitenäſtchen zu ſtark wüchſen, und den obern Reiſern zu wenig Nahrung zukommen zu laſſen ſcheinen möchten, ſo dürfen nur etwa dieſelben an den Spizzen mit den Fingern abgezwikt werden, um ſie nur ſolchergeſtalt im Saft irre zu machen und im Wachsthum zu ſtöhren. — Iſt aber der erſte Safttrieb vorbey, ſo kann im Auguſt zur Verſtärkung des obern Reiſes hin und wieder am Schaft ein und das andere weggeſchnitten werden, jedoch nicht ſämmtliche auf einmal, und wenn der Schaft im Verhältniß ſeiner Höhe nicht dikke genug iſt, und er die Krone zu machen anfangen kann, ſo ſoll ihm gar kein Aeſtchen bis nach Abfallen des Laubes genommen werden. Dieſes gilt für die Frühjahrs- und Herbſtkopulirte.

§. 22.

Vom Pfropfen und deſſen verſchiedenen Veredlungsmethoden.

Obſchon das Pfropfen eine Veredlungsart iſt, die man ſo ſelten als möglich gebrauchen ſoll, weil ſie der Natur die größte Gewaltthätigkeit anthut, ſo kann man doch daſſelbe in einer Baumſchule nicht ganz entbehren. Man hat hier und da ein geſundes diKkes Stämmchen, das weder zum Okuliren noch Kopuliren taugt: das krumm gewachſen, vom Wind abgeworfen, oder ſonſt in ſeiner Höhe mißrathen iſt, und gleichwol durch das Pfropfen ein ſchöner Hochſtamm oder Zwergbaum werden kann. — Vorzüglich aber iſt auch das Umpfropfen erwachſener und älterer Bäume eine öfters nöthige und rathſame Sache, und keine andere Veredlungsart iſt hierbey anzuwenden, noch zur Zeit bekannt, als das Pfropfen.

Es unterſcheidet ſich aber dieſe Veredlungsart in das Pfropfen in den Spalt, und in das Pfropfen in die Rinde. Jenes iſt das heftigſte, weil der Baum durch das Herz oder Mark wol einen halben Finger lang geſpalten wird, und dieſen Spalt, wenn zumal eins von den beiden aufgeſezten Reiſern ausbleibt, bisweilen bis ins Alter nicht vollkommen verwächſet, und folglich dürres Holz an der Wunde entſtehet, das einen Anfang zum Brand und Krebs giebt. Jedoch iſt ſolches nicht von allen und jeden, ſondern von wenigen gepfropften Bäumen zu ſagen, und nur hauptſächlich von ſolchen, welche auf bereits ſtarke Wildlinge gepfropfet waren und davon das eine Reis ausgeblieben oder verdorben iſt. Wenn das Bäumchen in ſeiner gehörigen Dikke gepfropft wird, beide Reiſer gut anſchlagen, daß die Rinde in dem zweyten Sommer gut verwölbet, und der Schaft flötig fortwächſet, ſo kann es einen voll-

kom-

kommen guten, geſunden, dauerhaften und fruchtbaren Baum geben. Man wird wenige erwachſen geweſene und umgehauene Bäume finden, an welchen man noch etwas von der Pfropfwunde entdekken kann, und findet man viele gepfropfte Bäume, die 60, 80 und mehr Jahre alt ſind. Ich habe deren ſehr viele, die umgehauen und geſpalten waren, beobachtet und genau unterſucht. Aeußerlich war zwar allermeiſt die Pfropfſtelle bis ins hohe Alter ſichtbar: aber inwendig fand man nicht die mindeſte Spur eines Spalts oder dürren Holzes, ſondern alles war geſund und ſo verwachſen, als ob es zuſammen gegoſſen wäre; nur der etwas wellenförmige Lauf der Holzfaſern an der Pfropfſtelle ließ die eigentliche Pfropfſtelle von innen merken, äußerlich aber mehr der dikkere Wulſt an der Rinde.

Noch mehr wird der Baum im Pfropfen geſchont, wenn man nur mit einem Reis pfropfet, und den Spalt ſo richtet, daß er nicht auf der andern Seite durchgehet. — Das Pfropfen in die Rinde iſt wiederum weniger gewaltſam, obſchon auch dabey dürres Holz entſtehen kann, wenn die Rinde nicht gut verwölbet, und der Stamm nicht flötig fortwächſt.

§. 23.

Verſchiedene Bemerkungen bey dem Spaltpfropfen.

Was vorhin in dem 2. §. dieſes Kap. bey Veredlung der Kernſtämmchen überhaupt, erinnert worden, daß man nemlich ſeinen Wildling, den man bepfropfen, und die Sorte, wovon man mit dem guten Reis veredlen will, wohl kenne, und ſolche zuſammen vereinige, die im Bau ihrer Faſern und ihren Saftgefäßen möglichſt gleichförmig ſeyen, gilt auch hierbey inſonderheit, wenn das Pfropfen glüklich an-

anſchlagen, und auch ächte edle Sorten fortgepflanzet werden ſollen.

Die Zeit zum Spaltpfropfen beſtimmet der frühere oder ſpätere Eintritt des Safts und der Trieb der Bäume, nach Beſchaffenheit des frühern oder ſpätern Frühlings, der bisweilen das Pfropfen ſchon in der Mitte des Märzes bis Mitte Aprils, öfters aber auch erſt vom April an bis in den May zuläßt. Man beobachte hierbey obige beym Kopuliren bemeldete Regeln in Abſicht auf den Safttrieb der zu veredelnden Bäume. Pfropft man mit ſaftigen Reiſern vom Baume weg, ſo warte man nicht lange, und laſſe die Wildlinge nicht in vollen Saft kommen. Hat man vom Winter her aufbewahrte Pfropfreiſer, die gleichſam ſchlafend ſind, ſo kann man ſchon etwas ſpäter pfropfen. — Sodann muß man ſich nach dem frühern oder ſpätern Safttrieb der Obſtarten richten: Zuerſt kommt die Reihe an die Abrikoſen und Kirſchen, dann an die Birnen und Pflaumen und zulezt an die Aepfel. — Kirſchen pfropfe man nicht ohne Noth vom Baum weg, ſondern ſammle die Reiſer im Februar, wegen dem ſtarken Safttrieb dieſer Obſtart, oder beſſer, man pfropfe ſie frühe.

Einfallende Kälte, wiederholte Nachtfröſte ſchaden dem gepfropften öfters ſehr, zumal wenn die Augen der aufgeſezten Reiſer ſich ſchon mit Saft angefüllet haben, und ihre Saftgefäße zerſpringen, oder wenn die Nachtfröſte gleich anfangs das Emporſteigen des Safts zum Pfropfreis hindern und aufhalten, daß es endlich verſchmachten muß. Das gepfropfte Steinobſt kann zwar viel vertragen, wenn nur die Kälte nicht allzuanhaltend iſt. Aber Aepfel und Birne ſind empfindlicher und ſoll man in dieſer Rückſicht auch bey guter Frühlingswitterung nicht vor dem 25ſten März mit ihrer Pfropfung anfangen.

So

So wenig es übrigens beym Okuliren taugt, wenn es bey Regen geſchiehet, ſo ſchädlich iſt auch die Näſſe beym Pfropfen. — Auch ſoll der nicht geſchwinde Arbeiter bey rauhen, ſchneidenden Nord- und Oſtwinden das Geſchäft des Pfropfens ganz unterlaſſen; denn bevor er mit allen fertig wird, iſt von der ſcharfen Luft ſchon meiſt die feine Rinde ausgetroknet, wodurch das Zuſammenwachſen verhindert, oder doch ſehr erſchweret wird.

Nie pfropfe man einen Baum anders, als bey der Erde, wenn es einen ſchönen Baum geben ſoll; oder, wenn der Stamm ſchon erwachſen, und gerade und glatt iſt, ganz oben zur Krone.

Von den Pfropfreiſern, deren Güte und Beſchaffenheit, und ihrem Aufbewahren ꝛc. gilt alles dasjenige, was vorhin bey den Okulir- und Kopulirreiſern gemeldet worden. Wobey noch dieſes in Rükſicht ihrer langen Aufbewahrung zu bemerken iſt, daß unter dem Steinobſt die Abrikoſen und Pfirſchen niedlicher oder empfindlicher ſind, als Aepfel und Birnen, und ſich ſolche vor dem Gebrauch nicht ſo lange, als jene, aufbewahren laſſen. Ihr Mark iſt zu dikke und zu lokker, und leidet bald von der Feuchtigkeit.

§. 24.

Von den zu bepfropfenden Stämmchen.

Zum Pfropfen in den Spalt taugen Stämmchen von der Dikke eines Pfropfreiſes bis zu 1 Zoll im Durchſchnitt. Aber viel dikker ſoll man ſie nicht werden laſſen, ſonſt bekommen ſolche Bäume nicht nur an der Pfropfſtelle einen dikken unförmlichen Knäul und Kropf, ſondern eben ſolche ſind auch beſonders die, welche ihre Wunde nicht verheilen können und den Tod im Buſen tragen. — Soll ferner dieſe etwas heftige

Veredlungsart von rechtem Gedeihen ſeyn, ſo müſſen die Wildlinge wohl eingewurzelt ſeyn, und wenigſtens einen Sommer in der Baumſchule ſtehen. Bey allzufrühem Pfropfen der Stämmchen gewinnt man nicht viel, indem ein wohlbewurzeltes Stämmchen ein ſchlechtbewurzeltes, das nothwendig auch geringen Trieb hat, zweymal überwächſet.

Indeſſen hat auch dieſe Regel ihre Ausnahme und kann man öfters ein Jahr gewinnen durch Bepfropfung ſolcher Wildlinge, welche erſt im Herbſt zuvor, ja wol erſt eben dieſes Frühjahr in die Baumſchule verſezzet worden: wie denn auch zutheuerſt ſchon manche in der Stube gepfropft, und die gepfropfte Stämmchen verpflanzet haben, und gediehen ſind. — Dieſes Pfropfen neugeſezter Wildlinge iſt nun freilich als eine gute Nothhülfe anzuſehen und kommt manchem Gartenfreund wohl zu ſtatten, wenn er etwa verſchiedene Sorten Pfropfreiſer hat, die er gerne unterbringen wollte, und ſich doch in ſeiner Baumſchule Mangel an pfropfbaren Wildlingen befindet. Soll aber dieſes frühe Pfropfen den Wunſch des Baumerziehers erfüllen, ſo müſſen die Wildlinge, die er am beſten den Herbſt zuvor, oder auch wol erſt, wiewol nothgedrungen, im Frühjahr in die Baumſchule bringt, nicht nur mit wohlbehaltenen Wurzeln gut verſehen ſeyn, ſondern auch bey dem Einſezzen eingeſchlämmet werden. — Dieſe oben (S. 55.) beſchriebene und nicht genug anzupreiſende Sezmethode erſezzet hier faſt ein ganzes Jahr, als hätte der Wildling dieſe Zeit hindurch auf ſeinem Plaz geſtanden, da er ſeine Verſezzung nicht hart empfindet, und ſich auch ſeine kleinſten Würzelchen ſogleich anſaugen und ihre Arbeit zu Gunſten des aufgeſezten Pfropfreiſes fort verrichten können, und nicht ſo viel mit ſich ſelbſt zu thun haben, als die nach der gewöhnlichen Weiſe ohne Waſſer verſezten Wildlinge.

Die-

Dieſe frühe Pfropfung kann beſonders bey ſtark und frühe treibenden Obſtarten, als Kirſchen ꝛc. angewendet werden. Sie dienet aber auch bey andern, und wenn dabey das ſtarke Einſchlämmen beobachtet wird, ſo iſt es eine recht empfehlbare Methode.

Werden von ſolchen friſchgeſezten Wildlingen oben zur Krone gepfropft, ſo läßt man keinen Zugaſt, auch kein Zugauge ſtehen, damit der Saft allein in das aufgeſezte Pfropfreis ſteigen könne, da ohnedem die Wurzel viel mit ſich zu thun hat, und nicht allzuſtark aufſteiget.

Wir gehen nun aber wieder auf die in der Baumſchule ſtehenden und zum Pfropfen beſtimmten Wildlinge zurük. Dieſer Behandlung und Zubereitung beſteht darinnen, daß man ſie ſogleich bey ihrem erſten Verpflanzen und Ausſezzen in die Baumſchule, wie oben empfohlen worden, kurz ſchneide, ohngefähr auf 1 bis 1½ Fuß Höhe von der Erde: hernach die am Schaft ausſchlagenden Zweige, (als welche den Schaft dik und ſtark machen, indem ſie den Saft dahin ziehen und aufhalten) wachſen laſſe, und, wenn ſie länger unveredelt ſtehen ſollen, im folgenden Frühjahr die Zweige, die am Kopf hervorgewachſen ſind, wieder bis auf ein Paar Augen wegſchneide: die voriges Jahr am Schaft hervorgewachſene Aeſtchen müſſen zwar auch hinweg, die neuen hervorkommenden aber werden wieder belaſſen. — Diejenigen Zweige aber, welche unterhalb der zukünftigen Pfropfſtelle hervor kommen, werden unterdrükt, damit die Pfropfſtelle glatt ſey, wenn nächſtes Frühjahr gepfropfet wird.

§. 25.

Von den Handgriffen und der Weiſe in Spalt zu pfropfen mit 2 Reiſern. Taf. II. fig. 9.

Die hierzu dienlichen und bequemen Werkzeuge ſind bereits im 1. Kap. beſchrieben und auf der

I. Kupfertafel anſchaulich vorgeſtellet. — Das Geſchäfte nun des Pfropfens in den Spalt ſelbſt beſtehet einmal in zweckmäßiger Zurechtſchneidung der Pfropfreiſer; hernach in Abplattung des Wildlings und deſſen Spaltgebung; ſodann in dem Einverleiben der Pfropfreiſer, und endlich in der Verwahrung der Veredlungsſtelle mit Baumſalbe oder Kütt, anſtatt des ſonſt gewöhnlichen Verbandes wider Luft und Näſſe.

Zuförderſt werden die Pfropfreiſer auf 2, 3 oder 4 Augen abgeſtuzt. — Die Anzahl dieſer Augen beſtimmt die Beſchaffenheit des zu bepfropfenden Stämmchens. 4 Augen erfordern noch einmal ſo viel Saft als zwey. Iſt alſo das Stämmchen ſchwach und dünn, ſo ſind 2 Augen genug, und ob es gleich ſtark wäre, aber zur Spalier beſtimmt oder zur Pyramide, ſo ſind auch nicht mehr als 2 nöthig. Nur muß man hier Ueberlegung machen, ob nicht Pfropfſtamm und Pfropfreis ſehr ſaftig bereits wären, und 2 Augen eher im Saft erſticken möchten, als 4 Augen? — Sodann werden Pfropfreiſer zugeſchnitten, als welches in der Bildung des Keils beſtehet *). Durch die 2 erſten Schnitte auf

*) Bey zarten Reiſern zum Pfropfen, deren Keil miedlich zu ſchneiden, und wegen dem Mark mißlich iſt, wie z. B. bey der Henneberger Graſenkirſche ꝛc., laſſe man etwas altes Holz daran, wenn ſichs thun läſſet, um daraus den Keil zu bilden. — Daß man aber bey dem Zuſchneiden der Pfropfreiſer das unterſte Auge gegen die Platte hinein zu ſtehen richten ſolle, iſt zu dieſem Endzwek, weil ſolches zum ſchnellen Ueberwachſen außerordentlich hilft. Und da der neu ausgetriebene Zweig ſchon ſtark nach der innern Platte zu ſtehet und nach der Mitte wächſt, ſo giebt ſolches dem Reis einen Widerhalt gegen die Winde. Bey dem hohen Pfropfen werden zugleich die Knorpel an der

auf jeder Seite des Reiſes nahe neben dem erſten Auge wird die Grundlage zum Keil gemacht; und weil das unterſte Auge aus unten bemeldeten wichtigen Gründen inwendig hinein gegen die Platte zu ſtehen kommen ſoll, ſo muß man ſich folglich bey den 2 erſten Schnitten darnach richten. Nachdem das zu bepfropfende Stämmchen ſtärker oder dünner iſt, wird die Länge des Keils auf 1 Zoll oder auf $\frac{3}{4}$ Zoll gerichtet. Durch wiederholte vorſichtige Schnitte wird es wohlgeſtaltet, nicht zu ſtumpf, ſondern in ſeiner gehörigen Geſchmeidigkeit und recht keilförmig hergeſtellet. Ueberhaupt ſoll der Keil ſcharf ſeyn, eben gleich und rein von allen Faſern. Gegen die innere Rinde zu wird er etwas weniges dünner zulaufend zugeſchnitten, damit ſich die äußere Rinde, die mit der des Wildlings zuſammenwachſen muß, etwas geklemmt und deſto veſter und zum Empfang des Lebensſaftes gedrängter an dem Baſt des Wildlings ſtehen möge; aber nur darf er nicht zu ſehr verdünnet ſeyn, damit nicht zu viel Leere des Spalts entſtehe, welche die Verwun-

der Pfropfſtelle nicht ſo unförmlich, weil das Reis gegen die Platte zu wächſt: und pfropft man niedrig, ſo kann aus dieſem Auge das Schaftreis am zierlichſten gezogen werden, weil es faſt in der Mitte des Stämmchens ſtehet. Indeſſen thut ſich ſolches nicht immer, wenn nemlich das zu bepfropfende Stämmchen etwas dünne iſt, und 2 Reiſer aufgeſezzet werden. — Daß man aber überhaupt ein Auge des Pfropfreiſes, es ſtehe gegen innen oder gegen außen, ganz nahe an die Platte richte, oder gleich unmittelbar am Anfang des Keils, iſt auch deswegen nöthig und überaus vorträglich, weil ſolches durch die aufgelegte Baumkütte oder den Verband allermeiſt bedekket wird, und alſo beſonders im Schuz ſtehet, wenn allenfalls ein ſchädlicher Froſt noch einfiele und die übrigen Augen verdürbe, und beziehet ſich ſolches auf eben die Vorſicht, die oben beym Kopuliren durch die Einbindung des unterſten Auges empfohlen worden.

wundung noch ſtärker und die Verheilung ohne Noth ſchwerer machen würde. Unten muß er folglich ganz ſcharf zulaufen nach fig. 8. Taf. II. und oben wird ihm zulezt auf beiden Seiten ein Abſaz eingeſchnitten. — Daß die innere Rinde am ſchmälern und innern Theil des Keils abgeſchnitten oder abgeſchärfet werde, iſt nicht unumgänglich nöthig. — Zur Beförderung der Arbeit wird, nach Beſchaffenheit der Menge der Pfropfſtämme, etwa ein Duzzend Reiſer zugleich zugerichtet, und in einer offenen Büchſe oder kleinem Topf bey der Hand behalten und nachgetragen: jedoch muß man nicht zu viele auf einmal ſchneiden, damit ſie nicht von der Luft ausgehalet werden. Es kommt darauf an, ob man einen Gehülfen habe; wie denn in großen Baumſchulen von dreyen Arbeitern der erſte die Abplattung macht, der andere die Reiſer einſezzet, und der dritte das Verſchmieren oder den Verband beſorget.

Sind die Pfropfreiſer alſo zugerichtet, ſo wird das Stämmchen an ſeiner zu erhaltenden Pfropfſtelle, unten bey der Erde oder oben zur Krone abgeplattet, d. i. gerade und wagerecht abgeſägt, und ſodann mit dem ſcharfen Gartenmeſſer (wozu das kleinere fig. B. Taf. I wegen ſeiner längeren Klinge dienlich iſt,) das von der Baumſäge Rauhgemachte glatt geſchnitten. — Bey dem Abſägen muß Vorſicht gebraucht werden, damit man am Ende die Rinde nicht ſchliſſere. — Darauf wird der Spalt gemacht. Die Klinge des Pfropfeiſens (Taf. I. fig. F.) wird in die Mitte des Kerns aufgeſezt und mit einem leichten Hammer ſachte eingeſchlagen. Es muß aber der Spalt, ob er ſchon etwas länger als der Keil des Reiſes ſeyn muß, um den Keil des Pfropfreiſes nicht mit zu vieler Gewalt und Beſchädigung ſeiner Rinde hineinſtekken zu müſſen, jedoch nicht zu groß und zu lang werden, damit die Verwundung des Wildlings nicht ohne Noth gröſſer ſey. Sind etwa Faſern oder Splitter am Spalt,

ſo

ſo werden ſie behutſam getrennet oder nöthigenfalls weggenommen.

Iſt dieſes gehörig beſorgt, ſo wird dem Pfropfeiſen mit dem Stiel des Hammers vorn ein Schlag gegeben, da es zugleich die linke Hand am Keil mit in die Höhe hebt, das Pfropfeiſen umgewendet und das daran befindliche Keilchen in die Mitte des Kerns ſo weit eingeſchlagen, daß man die zugerichteten Pfropfreiſer bequem, jedoch behebe, einſtekken und einſchieben könne. — Bey dieſem Einſtekken der Pfropfreiſer iſt das Hauptaugenmerk dahin zu richten, daß der Baſt, die immer grüne Rinde zunächſt am Splint, mit dem Baſt und der grünen Rinde des Wildlings genau an einander ſtoße und anliege. Denn nur dieſe innere grüne Rinde des Reiſes empfängt den Saft zum Wachsthum, den blos die innere grüne Rinde des Wildlings mittheilet. Die äußere braune Rinde mag alſo, wenn ſie dünner iſt als die des Wildlings, eingerukt ſtehen, ſo iſt darauf nicht zu achten, wenn nur die inneren Rinden genau zuſammenpaſſen. Nur muß man auch bey dem Einſchieben des Keils Acht haben, daß man die Rinde nicht losſchäle und abſtreife, widrigenfalls würde es untauglich ſeyn und müßte ein neues Reis zurecht geſchnitten oder genommen werden. — Sodann muß das Reis auf ſeinen 2 Abſäzzen auf der obern Platte behebe aufſizzen. Es wüchſe zwar auch ohne Abſäzze an, und einige Pfropfer, die geſchwind darüber wegmachen, ſchneiden den Keil blos ſchräg zu ohne Abſäzze. Allein ſie ſind für erforderlich zu erklären, weil erſtlich das Reis deſto veſter und beheber ſizt, und hernach weil die Verwachſung dadurch etwas mehr befördert wird.

Anſtatt des Verſchmierens mit Pfropfleimen von Kühmiſt und Leimen und des dabey nöthigen Verbandes mit zurechtgeſchnittenen Läppchen alten Tuchs,

wird die oben Kap. 1. §. 15. beſchriebene **Baumkütte** angewendet, damit zuerſt die Riſſe verſchmieret und ſodann die Platte und überhaupt die Pfropfſtelle bedekket, dabey es keines weitern Verbandes bedarf, indem ſich nach einigen Stunden die Kütte verhärtet, die Reiſer veſte hält und ihr Anwachſen und Verwölben befördert, und alle Näſſe abhält. — Doch ſchadet es nicht, wenn man ein Daumen breites Läppchen Tuch oder ei.en breiten Baſtſtreifen von einer Matte oder von Schilf neben um den Spalt bindet.

§. 26.

Vom Pfropfen mit halbem oder einſeitigem Spalt und **einem** Reis. Taf. II, fig. 10.

Von kleinen Wildlingen, welche nur eines Pfropfreiſes Dikke haben, iſt bekannt, daß man ſelbige mit **einem** Reis in den Spalt bepfropfen kann. Der Keil wird auf beiden Seiten gleich dik, und alſo vollkommen keilförmig zugeſchnitten, ſo daß auf beiden Seiten die Rinde des Keils an die Rinde des Wildlings ſtößt und anliegt. Es iſt ſolches mehr eine Art von Kopuliren, wobey die Wunde vom Spalt unſchädlich iſt, weil ſie ſogleich wieder mit lebendigem Holz ausgefüllet wird und mit demſelbigen zuſammenwachſen kann. — Dieſe Methode iſt als Pfropfart die allergelindeſte; ſie findet aber nur bey dünnen Stämmchen ſtatt, die man ebenwohl kopuliren könnte.

Um aber das Pfropfen in den Spalt mit 2 Reiſern bey ſtärkern Stämmen weniger gewaltſam zu machen und ſich der eben beſagten gelinden Pfropfmethode zu nähern, ſo macht man nur **auf der einen Seite des Wildlings** einen Spalt, der, wenn es glüklich gehet, auf der gegenüberſtehenden Seite nicht ſichtbar wird, oder nur wenig aufſpringet.

get. Der Stamm erhält demnach hinten keine Wunde. Der Saft wird in ſeinem Aufſteigen nur durch einen Einſchnitt gehemmet, die Rinde wölbt ſich ſodann bald wieder zu, und das Verwachſen gehet ſchnell.

Es wird aber bey dem Pfropfen mit einſeitigem Spalt (fig. 10. Taf. II.) auf folgende Weiſe verfahren: Wenn das Stämmchen, wie gewöhnlich abgeplattet und geebnet iſt, ſo wird das Pfropfmeſſer fig. L. Taf. II. auf die Kante einer glatten Seite des Wildlings ganz ſchräg mit der Spizze aufgeſezt und durch etliche gelinde Schläge mit dem Hammer der Spalt gemacht, den man ſelten auf der andern Seite ſehen wird. Ehe man das Meſſer heraushebt, ſezzet man das eiſerne Pfropfkeilchen fig. m. Taf. II. ein, um den Spalt offen zu halten, bis das Reis eingeſezzet iſt. — Sizt das Reis gehörig in ſeinem Spalt, ſo wird durch einen Schlag mit dem Hammer auf das gerade aus ſtehende Keilchen das in dem Wildling ſtekkende herausgehoben. Alsdann ſtehet das Reis überaus behebe. Man muß es daher gleich anfangs vollkommen gut ſezzen. Denn wenn man es nachher wieder herausziehen und anders einſezzen wollte, ſo würde man ihm Tort thun. Der erſte Verſuch wird einem jeden dieſe vorzügliche Pfropfmethode leicht und angenehm machen.

§. 127.

Vom Pfropfen in die Rinde, und den Handgriffen deſſelben.

Taf. II. fig. 13.

Das Pfropfen in die Rinde, (welches auch öfters das Pfropfen in die Krone genennet wird,) hat als eine Veredlungsart dieſes Gebrechen, daß ſie zu viel bloßes Holz giebt, und bey langſamer Ueberwachſung daraus leichtlich den verborgenen Schaden zurüklaſſen kann, daß dürres Holz

bleibt, und endlich daraus der Brand entſtehet. Jedoch iſt ſie weniger gewaltſam und gefährlich, als das Pfropfen in den Spalt, welches außer der Bloßſtellung der abgeplatteten Stelle, auch noch einen Spalt giebt, welcher, wenn er nicht verheilt, noch tieferes dürres Holz und ſchädlichere Folgen verurſachen kann, als erſteres. Es iſt daher das Rindenpfropfen in den Spalt nicht nur und vorzüglich bey Umpfropfung alter Bäume und ſtarker Aeſte, ſondern auch bey Bepfropfung der Kernſtämmchen vorzuziehen, obſchon bey lezterem die Rinde an der Pfropfſtelle, weil die Reiſer weiter in die Platte hineinreichen, äußerlich eher verwächſet, als beym Rindenpfropfen.

Das Pfropfen in die Rinde fällt etwas ſpäter, als das Pfropfen in den Spalt, weil dabey die Rinde des Baums, als in welche die Pfropfreiſer zu ſtehen kommen, ſich gut löſen muß, und die reichliche Eintretung des Safts vor Ende Aprils nicht leichtlich geſchiehet. — Wegen dieſem reichlichen Safterguß iſt es daher auch nöthig, daß man bey hochſtämmigen ſaftvollen Bäumen, die man oben zur Krone bepfropfen will, ein Zugreis unter der Pfropfſtelle ſtehen laſſe, das aber weggenommen wird, wenn das Pfropfreis in vollem Trieb iſt.

Die Zuſchneidung des Keils an den Pfropfreiſern geſchiehet entweder in Form eines länglichen Zahnſtochers 1 Zoll oder 1½ Zoll lang nach der fig. 11. Taf. II. oder man kann auch einen ſolchen Keil an die Pfropfreiſer ſchneiden, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dieſem Unterſchied, daß der Keil nicht auf der einen Seite der Rinde ſchmäler ſey als auf der andern, die beym Spaltpfropfen in die Rinde zu ſtehen kommt, ſondern der Keil muß auf der einen Seite ſo dikke ſeyn als auf der andern. — Sind die Augen am Pfropfreis nahe beyſammen, kann es auf 4 oder 5 Augen geſchnitten werden, ſind ſie

aber

aber weit von einander, auf 3 Augen. — Der Keil, nach der Zahnſtocherform geſchnitten, bekommt oben einen Abſaz eingeſchnitten, womit er auf dem Holz des Wildlings aufſizzet. Der Einſchnitt zu dieſem Abſaz kann bis in das Mark gehen; und wenn das Reis etwas dikke iſt, ſo ſchneidet man auch wol bis durch das Mark. Unten hinaus aber läuft der Keil rundlich ſpiz und dünne zu. — Von dem Keil wird die äußere braune Rinde von der grünen darunter liegenden mit aller Vorſicht, ohne lezterer zu ſchaden, entweder ganz abgezogen, oder nach Erforderniß des Wildlings in der Mitte herunter ein ſchmaler Streifen von brauner Rinde gelaſſen nach fig. 12. Taf. II.

Zu Aufſezzung oder Einſchiebung dieſer Reiſer muß nun zuförderſt der Wildling abgeplattet werden, wie beym Spaltpfropfen. Wenn dieſes geſchehen, wird entweder für die Keile der Pfropfreiſer in die Rinde ein Einſchnitt gemacht, wie zum Okulirauge; oder ſie werden ohne äußerlichen Vorſchnitt eingeſchoben. Vermuthet man bey Bäumen, daß die Rinde Ausdehnung vertrage, ohne zu zerreißen, ſo macht man keinen Vorſchnitt, und ziehet ſodann von dem Pfropfreis die braune Rinde ganz ab, ſchiebet das Pfropfbeinchen fig. 11. Taf. II. ſo weit zwiſchen Rinde und Holz, als der Keil des Reiſes Raum erfordert: ziehet das Beinchen heraus und ſtekket das Reis mit ſeinem abgeſchälten Keil hinein, bis der Abſaz am Reis behebe auf dem Holz des Stammes, auf der Platte, aufſizze. — Bey dieſem Einſchieben muß man ſorgfältig ſeyn, daß ſich die Rinde am Keil nicht abſtreife. — Bisweilen zerplazt die Rinde; allein es ſchadet nicht am Anwachſen des Reiſes, und muß ſodann durch den Verband verwahret werden. Auch kann man öfters dem Zerſpringen der Rinde durch das Beinchen, dadurch vorbeugen, daß man blos in die äußere Rindenlagen einen Einſchnitt macht, da denn

die darunter liegende grüne Rinde geſchmeidiger iſt, und dem Inſtrument eher nachgiebt, und alſo die Rinde nicht leicht völlig zerſprengt wird.

Bey feiner Rinde aber und bey allen ſchwachen Stämmchen wird in dem Wildling ein Vorſchnitt gemacht. Man ziehet nemlich auf einer glatten Seite von der Platte an mit dem Okulirmeſſer einen geraden Schnitt durch die Rinde bis auf das Holz nach der Länge des Keils. Nun ſchiebt man ganz ſanft, um nicht mehr Rinde abzulöſen, als zur Aufnahme des Reiſes nöthig iſt, das Pfropfbeinchen zwiſchen Holz und Rinde ein, und nur bey ſehr ſtarken Reiſern etwas tiefer, als der Keil iſt. Bey ſchwachen Stämmchen, und denen, wo ſich die Rinde leicht löſet, iſt es gut, wenn ſich der Keil ſelbſt noch etwas Plaz machen muß. Dieſes giebt nicht allein dem Reis mehr Halt, ſondern auch die Saftfugen werden dadurch genauer zuſammen verbunden. Und damit ſich die feine Rinde am Keil durch den ſtärkern Druk bey Einſchiebung deſſelben nicht zurükſchiebe, ſo muß man jederzeit unter dem Einſchieben des Keils, die untere Spizze oder Abrundung deſſelben mit den Fingern ſanft einwärts biegen, als welches ſehr gute Dienſte leiſtet, zumal öfters bey etwas eilfertigem Schnitt des Reiſes das Ende des Keils etwas auswärts ſtehet, das denn ohne dieſes Nachhelfen und ſanfte Beydrukken unter dem Einſchieben nicht ſo genau an dem Stamm ſchließen würde, und auch beym Einſchieben hinderlich wäre.

Weil nun aber der eingeſchobene Keil des Pfropfreiſes in dem langen Einſchnitt der Rinde des Wildlings ſo viel aufträgt, daß dieſelbe ungefähr eines halben Meſſerrükkens breit von einander ſtehet, und alſo die Flügel der Rinde die Rinde des Keils nicht ganz bedekket, ſo wird in der Mitte deſſelben nach der Länge herunter ein ſchmaler Streife brauner Rinde (ſo Taf. II. fig. 12. durch den ſchwarz ſchraffirten Strich

vor=

vorgeſtellt iſt,) gelaſſen und nicht abgeſchält, ſondern nur die auf den beiden Seiten. Dieſer braune Rindenſtreife iſt dann in dem Einſchnitt ſichtbar, und dient zur Bedekkung und Verhütung der Austroknung. Die abgeſchärften beiden Seiten des Keils aber, welche die grüne Schale zeigen, und unter die Rinde des Baums zu liegen kommen, dienen dazu, daß der Saft des Baums durch die beiderſeitigen Rindenflügel die grüne Saftrinde des Pfropfreiſes, worauf ſie ne veſt zu liegen kommen, berühre, ſich mittheile und das Zuſammenwachſen in Eins befördere.

Will man aber mit ſolchen Pfropfreiſern in die Rinde pfropfen, die keilförmig zugeſchnitten ſind, ſo wird der Keil, wie vorhin gemeldet, zwar eben ſo in ſeiner länge und Dikke zugeſchnitten, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dem Unterſchied, daß der Keil auf den Rindenſeiten gleich dikke ſey. Z. B. Taf. II. fig. 8. ſtellet das Pfropfreis mit dem äußern Theile des Keils und der Rinde x vor, welcher Rindentheil in die Rinde des geſpaltenen Wildlings zu ſtehen kommt. So breit nun dieſer Rindentheil auf dieſer Seite iſt, ſo breit muß auch der Rindentheil auf der andern gegen über ſtehenden Seite des Keils ſeyn.

Soll nun dieſer Keil in die Rinde eingeſchoben werden, ſo macht man mit dem Pfropfbeinchen eben ſo, wie zu der Zahnſtocherform, zwiſchen der Rinde und dem Holz des Wildlings eine Vorrichtung und Plaz, um den Keil hineinſchieben zu können: (ein Vorſchnitt aber in die Rinde wird hier niemals gemacht).

Nun wird aber das keilförmig zugeſchnittene Pfropfreis nicht auf ſolche Art in den gemachten Raum zwiſchen Rinde und Holz des Wildlings ſo eingeſtekket und eingeſchoben, wie er bey dem Spaltpfropfen zu ſtehen kommt, ſondern ſo, daß eine flache Seite des Keils, wo der Kern oder das Mark des Reiſes dem

Ge-

Geſicht des Pfropfers gerade gegenüber ſtehet, an die Rinde des Wildlings anzuliegen kommt. Taf. II. fig. 23. ſtellet das geſchnittene Pfropfreis auf ſeiner flachen Holzſeite vor: o o deuten die offenen Kanten der Rinde an, welche den Saft von der anliegenden innern grünen Rinde des Wildlings empfangen. Die beiden andern Kanten der Rinde des Pfropfreiſes liegen am Holz des Wildlings an, und ob ſie ſchon von demſelben keinen Saft zum Wachsthum bekommen, ſo erhält es ſie doch friſch, und ſie wachſen ſelbſt am Holz endlich an. — Ueberflüſſig wäre es hierbey, wenn man die äußere braune Haut von der Rinde des Keils des Pfropfreiſes abziehen wollte.

Nun kommt es vollends auf einen guten und haltbaren Verband an, welcher durch das Aufdrükken der Baumkütte gemacht wird, und ſonſt gar keiner Umſtände nöthig iſt, außer, wenn etwa bey dem Pfropfen mit dem zahnſtocherförmigen Reis der Raum für das eingeſtekte Reis mit dem Pfropfbeinchen zu groß gemacht oder ein Einſchnitt nöthig geweſen wäre, und das Reis nicht wol veſte ſtekte, ſo iſt rathſam, daß über den Kütt um die Gegend des Einſchnitts und den Keil her ein Streifchen Schilf (deſſen ſich die Büttner und Kiefer bey den Fäſſern bedienen,) aufgelegt, und mit Baſt umbunden werde. — Hat man aber nur Baumwachs, und will ſich deſſen bedienen, ſo verfährt man alſo: Wenn die Rinden die Ausdehnung nicht aushalten können und einen Einſchnitt erhalten müſſen, um das Zerſprengen zu vermeiden, ſo zieht man ein Stükchen Baumwachs in die Länge, legt es darüber, doch ſo, daß es noch eben die Rinde des Stammes mit dekket, hauptſächlich aber neben herum veſt anſchließe. Auf jedes eingeſchobene Reis legt man ein Stükchen Schilf (deſſen ſo eben erwähnet worden), und wenn man nur 1 Reis eingeſezzet hat, ſo legt man doch auf die Gegenſeite auch ein

Stük-

Stükchen, und verbindet es ſodann über dieſes Schilf weg veſte mit Baſt. — Durch dieſes Dazwiſchenlegen des Schilfs erzielt man doppelten Nuzzen: das Reis wird gleich, veſte und doch ſanft angedrukt, weil das Schilf nachgebend iſt; und da der Baſt nicht ſo ſtark auf die Rinde einſchneiden kann, ſo behält der Saft mehr Kraft in die Höhe zu ſteigen, die Reiſer beſſer zu nähren, und die baldige Ueberwölbung zu befördern.

§. 28.

Bemerkungen und Beſorgungen wegen den gepfropften Stämmchen nebſt einigen Regeln für den Baumerzieher.

Da die niedrig gepfropften Stämmchen vieler Gefahr der Beſchädigung und anfänglich des Abſtoßens bey den mancherley Verrichtungen in der Baumſchule, und dem Hin- und Wiedergehen in derſelben unterworfen ſind, ſo iſt nöthig, daß ein jedes ſogleich durch zwey in Form eines Daches darüber geſtekte kurze Pfähle beſchüzzet werde.

Eben ſo nöthig iſt ferner das ſchon oben empfohlene genaue Verzeichniß und Numeriren aller und jeder veredelter Stämme und ihrer Sorten: nicht nur, welche ſie ſeyen, ſondern auch auf was für Wildlinge ſie veredelt worden ꝛc. — Niemand verlaſſe ſich darauf, die Sorten an ihren Reiſern, Blättern, Augen ꝛc. zu erkennen. Hierbey macht die Lage, der Boden, das Alter der Bäume, die Verſchiedenheit der Wildlinge, worauf ſie veredelt ſind und dergleichen mehr, ſolche Verſchiedenheiten, die den größten Kenner in Verlegenheit ſezzen. Was die Blätter betrifft, ſo ſind ſolche an den jungen Schoſſen veränderlich und an Größe, Farbe und Geſtalt oft ſehr verſchieden. Wenn man die Beobachtungen der verſchiedenen Theile eines jungen Baums, ſeine Triebe, Augen, Augenträger, den Aufbruch der Knoſpe, die Art und Weiſe

ſe der Entwiklung des erſten jungen Laubes, ſeine Farbe, ſeinen Glanz, ſein wolligtes Weſen und mehrere andere Charaktere zuſammen nimmt, ſo kann wol ein geübter Kenner manche Obſtſorten von einander kennen: aber gewiß nicht alle, zumal bey den Pfirſchen, wo es ganz unmöglich iſt. Mehrentheils geben ſie nur verneinende Charaktere, daß es nemlich die und die Sorte nicht ſey; aber keine beſtimmende, daß es dieſe oder jene Sorte gewiß ſey. Die Früchte entſcheiden am beſten. — Wer demnach ein akkurater Baumerzieher für ſich ſelbſt ſeyn will, der muß ſein richtiges Baumſchulregiſter führen. Noch mehr aber liegt es dem ob, der für Andere Bäume erziehet, und einen Handel damit treibt. Eins fürs andere hingeben iſt ein ſchändlicher Betrug.

Eine Hauptregel für den Baumerzieher iſt denn auch, daß er in Anſehung ſeiner Pfropf- und Okulirreiſer in Sicherheit der Sorten ſtehe. Er muß ſich ſelbſt, ſo viel möglich, ſeine Mutterbäume halten, als wozu die Pyramiden auf Wildlingen veredelt, am beſten taugen. Von hochſtämmigen Bäumen laſſen ſich nicht immer viele Reiſer ſchneiden, ohne ihm zu ſchaden. Was er auswärtig von neuen Sorten ſucht, muß er — nicht leicht von fremden Handelsgärtnern, die er nicht recht genau kennt, — ſondern von wahren guten Freunden, die zugleich Obſtkenner ſind, nehmen, und die Frucht bey ihnen geſehen und genoſſen haben.

Was die fernere Behandlung der gepfropften Stämmchen im erſten Jahr ihrer Veredlung betrifft, ſo iſt ſchon vorhin bey den okulirten und kopulirten gezeiget worden, daß man ſie in ihrem erſten Safttrieb nicht ſtöhren, und deshalb keine Reiſer im erſten Sommer zumal vor Johannis abſchneiden ſoll. Was man thun kann, wenn man einen Haupttrieb beſonders treiben will, iſt, daß man nach Johannis die überflüſſigen

gen Zweige an der Spizze abkneipet. Wird der junge Baum im erſten Safttrieb beſchnitten, ſo iſt ſein Gedeihen auf das ganze Jahr dahin.

Im folgenden Frühjahr wird nun, wenn bey den gepfropften Stämmchen zwey Reiſer aufgeſezzet worden, das ſchwächſte weggeſchnitten, und das ſchönſte geradeſte Reis zum Schaftreis erwählet und in ſeiner ganzen Länge beybehalten und angezogen. (Auch zu Zwergbäumen ſoll nur dieſes Reis erwählet und auf vier Augen abgekürzet werden, wovon aber unten. —) Sollte aber das ſtärkſte und ſchönſte Reis nicht wohl ſtehen, und durch Anbinden an einen Pfahl nicht zum geraden Schaft von der Wurzel aus gezogen werden können, ſo wird lieber das ſchwächere erwählt, das in der Mitte und wohl ſtehet, das größere aber fällt in das Meſſer.

Wie nun aber dieſe gepfropfte Bäumchen ferner behandelt und bis zur Bildung ihrer Kronen erzogen werden, iſt bereits vorhin an den okulirten und kopulirten deutlich gezeiget worden.

Noch iſt hierbey anzumerken, daß man mit neugepfropften, wie auch okulirten Bäumchen behutſam umgehen muß, weil ſie an ihrer Veredlungsſtelle im erſten Jahr noch leicht zerbrechlich ſind und allda leicht verunglükken. Es befindet ſich daſelbſt nur noch ein Kallus, der ſich angeſezzet hat, und die Fibern und Holzfaſern, die ſich in den Wildling gleichſam eingewurzelt haben, ſind noch zu zart und ſchwach, eine Gewalt auszuhalten. Wenn daher ein ſolches gepfropftes oder okulirtes Bäumchen, etwa zum Zwergſtamm, ausgehoben wird, ſo darf es nicht oberhalb der Veredlungsſtelle, ſondern nur unter derſelben gefaſſet und mit einiger Gewalt behandelt werden.

§. 29.

Vom Umpfropfen erwachſener und alter Bäume.

Es können erwachſene und große Bäume, die ſchon lange Früchte getragen und ein Alter von 10, 20, 30 Jahren haben, mit Nuzzen umgepfropfet, und mit andern und beſſern Sorten, als ſie vorher getragen, veredelt werden; allein ſie müſſen doch bey ihrem Alter geſund ſeyn und noch Kräfte haben, wenn ſie reichen Ertrag geben ſollen, das noch 50 und mehr Jahre lang geſchehen kann. — Es iſt aber keine andere Veredlungsart für große Aeſte bekannt, als das Pfropfen: und iſt hierbey das Pfropfen in die Rinde das rathſamſte und beſte. Denn da das Spaltpfropfen den Aeſten noch größere Verwundungen zuziehet, zumal wenn ſie ins Kreuz gepfropfet und mit vier Reiſern beſtekket werden, ſo verheilen ſie um ſo ſchwerer dieſe Wunden, je größer ſie nicht nur ſind, ſondern auch je mehr die jugendlichen Kräfte fehlen. —

Es iſt nun aber das Pfropfen in die Rinde auf den Aeſten erwachſener Bäume an und für ſich das nemliche, wie vorhin bey jungen Stämmchen gelehret worden. Wie dieſe abgeplattet, geebnet, mit zurechtgeſchnittenen Pfropfreiſern, es ſey in Zahnſtocherform oder mit keilförmigem Zuſchnitt, beſtekket, verküttet und nach Erforderniß verbunden werden, ſo verfähret man auch bey den Aeſten der alten Bäume. Jedoch iſt noch manches hierbey zu wiſſen nöthig, das man ſonſt in Gartenſchriften nicht leicht findet.

Was nun zuförderſt die Pfropfzeit bey älteren Bäumen betrifft, ſo iſt ſchon beym Rindenpfropfen ohnehin nöthig, daß man einen ſtärkern Safttrieb als beym Spaltpfropfen abwarte, weil ſich die Rinde löſen muß; und dieſer Safttrieb iſt ſpäter bey

alten

alten Bäumen, als bey jungen. Die Knoſpen müſſen ſchon ſtark aufgeſchwollen ſeyn, und kann noch geſchehen, wenn eben der Baum ausſchlagen will, nur, daß ſie noch nicht grün ſind, oft erſt Ende Aprils. — Etwas matte Reiſer, die man ſchon im Winter geſammlet, ſind hier aus oben bemeldten Urſachen dienlicher, als die friſchen, ja nöthig.

Sehr heilſam iſt es, wenn im Februar zuvor oder längſt mit Anfang des März die Aeſte an dem umzupfropfenden Baum abgeworfen werden, jedoch nicht bis an die Veredlungsſtelle, ſondern ſie müſſen noch einen Fuß länger hinauf Holz haben. Erſteres geſchiehet aus oben angeführten phyſikaliſchen Gründen, weil ſonſt der Baum in ſeinem Safttrieb alteriret würde, wenn es ſpäter geſchähe, welches den aufgeſezten Pfropfreiſern nachtheilig ſeyn könnte: lezteres aber, der beybehaltene Fuß Holz, dienet zum Schuz der Pfropfſtelle, daß ſie nicht durch Luft und Froſt austrokne, ſondern man beym Abſägen friſches ſaftiges Holz finde. — Deswegen man auch beym Abſägen ſelbſt oder Abhauen der Aeſte mit dem Beil gehörig zu Werke gehen muß, daß weder das Holz noch die Rinde bis dahin geſplittert werde, und man zuvor unten, wo der Aſt vollends abbrechen und abfallen wird, etwas einhaue oder einſäge.

Wie viel Pfropfreiſer man in einen Aſt einſezzen ſolle, muß die Dikke deſſelben beſtimmen: es kann ein Reis zwey Zoll weit von dem andern zu ſtehen kommen. — Auch können die Reiſer etwas ſtark ſeyn, nach Verhältniß des Aſtes; und beobachte man nur jederzeit, was oben erinnert worden, daß man das unterſte Auge allemal gegen die Platte hineinzuſtehend richte, welches in der Höhe auf den Bäumen wegen den Windſtößen um ſo nöthiger iſt. — Auch erfordert die mehrere Sicherheit wider den Windſchaden, daß ſämmtliche Pfropfgeſäzze mit Schilf oder

Moos über dem Baumkütt beleget und mit Baſt oder Bandweiden umbunden werden.

Ohne Zugäſte, welche man dem Baum jederzeit laſſen muß, würden die Pfropfreiſer im Saft erſtikken. — Die bepfropften Aeſte müſſen zwar von allen Reiſern befreyet werden, die den Pfropfreiſern den Saft rauben würden: aber hie und da am ſchiklichen Ort, den einem jeden ſeine Ueberlegung zeigen wird, muß ein kleinerer Aſt ſtehen bleiben, um den überflüſſigen Saft aufzunehmen. Die Anzahl derſelben muß die Größe des Baums, ſeine mehrere oder mindere Lebhaftigkeit, ſein fetterer oder magerer Grund ꝛc. beſtimmen. — Iſt ein oder der andere Zugaſt etwas zu lang, ſo kann er etwas auch bis zur Hälfte, verkürzet werden. — Im folgenden Frühjahr werden dieſe Zugäſte entweder ganz weggenommen, oder von den nun vorhandenen neuen Reiſern bepfropft.

Was im Sommer nach dem Bepfropfen unter der Pfropfſtelle oder am Stamm hervorwachſen will, muß bey Zeiten mit den Fingern abgedrukt, und im folgenden Frühjahr der Baum ſauber ausgepuzt werden. Denn manche Bäume treiben viele Ausſchläge, zumal viele Birnſorten.

Uebrigens muß man einen umzupfropfenden Baum auch mit Geſchmak pfropfen, und ſeiner Krone dabey eine ſolche Gleichheit geben, die nicht nur dem Auge angenehm iſt, ſondern auch zum Beſten des Baumes gereichet. Man muß zuvor den Baum aufmerkſam überſehen, und ihn gleichſam in ſeinen Gedanken zuvor umſchaffen. Er ſoll nicht einſeitig werden, d. i. auf der einen Seite viel und auf der andern wenig Aeſte bekommen.

Man macht beſſer nur 10 Pfropfgeſäzze, als 20, wenn es die Gleichheit rathet. Wo nach Beſchaffenheit der alten Aeſte überwiegend mehrere Aufſäzze von Pfropfreiſern auf die eine Seite, als auf die ander

kom

kommen würden, ſo ſäget man entweder die größeren Aeſte hie und da ganz weg, oder richtet es mit dem Verkürzen der Aeſte ſo, daß man weniger Aufſäzze von Pfropfreiſern dahin anzubringen hat. — Nie vergeſſe man anbey, jede Platte eines abgeſchnittenen Aſtes mit der Baumkütte zu bedekken. Sind ſie ſtark und viel, ſo iſt hierbey allenfalls der im 1ſten Kapitel §. 15. (S. 15. ff.) beſchriebene Forſythiſche Baummörtel anzuwenden.

Hat man endlich Sorge, daß Raben, Krähen rc. ſich auf die gepfropften Aeſte ſezzen möchten, als welche die aufgeſezten Reiſer zerdrükken und verderben, ſo darf man nur eine Handvoll Dornen mit einer Weide an den Aſt um die Pfropfſtelle binden, jedoch mit Vorſicht, daß die aufgeſezte Reiſer nicht beſchädiget oder verrükket werden.

§. 30.

Beſondere Regeln bey Umpfropfung der Apfelbäume und Birnbäume.

Die Apfelbäume und Birnbäume haben ihr eigenes bey Umpfropfung ihrer alten Aeſte. — Des Apfelbaums zu bepfropfende Aeſte dürfen nicht zu dikke ſeyn. Man erwählet lieber weiter hinauf zwey Aeſte und bepfropfet ſie. Es iſt daher bey einem gar alten und großen Apfelbaum nicht viel zu thun, die Aeſte kommen zu hoch in die Luft und werden leicht vom Winde abgeworfen. — Will man einen ganz alten Apfelbaum, der aber doch noch einen guten und geſunden Stamm haben muß, bepfropfen, ſo muß er zuvor verjünget werden. Man hauet ihm nemlich im März alle alten Aeſte ab, und läſſet ihm nur ſo viel von dem untern Theil der Aeſte ſtehen, als zu vermuthen iſt, daß der Baum daran noch friſch austreiben kann. Auch muß er hin und wieder etliche

Zugreiſer behalten. Er wird ſodann in viele junge Aeſte ausſchlagen, welche man in zwey Jahren bepfropfen kann. — Bey ſolchen abgeworfenen Bäumen dienet der Forſythiſche Baummörtel ſehr wohl, und darf kein Aſt ohne dergleichen Bedekkung ſeyn.

Die erſten Früchte bey einem umgepfropften Sommerapfelbaum zeigen ſich im dritten Jahr: bey Winteräpfeln aber im vierten Jahr. Was jedoch ſehr fruchtbare Arten betrifft, wie z. B. bey Streiflingen ꝛc. auch ſchon im dritten Jahr.

Der Birnbaum unterſcheidet ſich vom Apfelbaum desfalls darinnen, daß er kurz gegriffen ſeyn will, und gerathen ſeine Pfopfreiſer beſſer, wenn ſie auf dikken Aeſten ſtehen. — Man muß alſo bey ihm nicht viel kleine Aeſte bepfropfen, ſondern anſtatt zwey oder drey kleiner Aeſte auf einem Aſt zu bepfropfen, erwählet man rathſamer den dikkern Theil des Aſtes, ſäget die obern weg und bepfropfet dieſen, wenn er auch Mannes Arm Dikke hat, und ſezzet ihm lieber deſto mehrere Reiſer auf. Es giebt ſolches, da der Birnbaum ohnedem ſehr in die Höhe gehet, einen weit ſchönern und beſſern Baum. Der Zug des Safts iſt ſtärker, und ſolche bepfropfte ſtarke Aeſte überwachſen diejenigen, welche höher und folglich auf kleinern Aeſten bepfropfet ſind, weit, und werden ſtärker. — Die zu bepfropfenden Birnbaumäſte können noch einmal ſo dikke ſeyn, als bey dem Apfelbaum. Sie ſind an ſich jedoch nicht ſo dikke, als es dem Auge ſcheinet, weil die Rinde des Birnbaums ſehr dikke iſt.

Da ferner der Birnbaum balder in Saft tritt, als der Apfelbaum, ſo kann er auch balder bepfropfet werden. — Er kann auch zum zweytenmal umgepfropfet werden. Sind alsdann die aus dem alten Pfropf erwachſene Reiſer nicht tauglich, und nur eines Daumens dik, ſo müſſen ſolche weggeſägt, und das alte Holz zum neuen Pfropfen erwählet werden.

Bey

Bey Sommerbirnen, bey franzöſiſchen Herbſtbirnen, bey Weinbirnen, die gewöhnlich ſehr fruchtbar ſind, zeigen ſich auch die erſten Früchte im dritten Jahr; bey Winterbirnen aber im vierten Jahr.

§. 31.

Zweige in erwachſene oder alte Bäume einzuimpfen ohne Abwerfen der Aeſte.

Um die gewöhnliche Pfropfzeit des Rindenpfropfens ſchneidet man in die Rinde, wohin man neue Aeſte haben will, einen Kreuzſchnitt, wie beym Okuliren nach der Figur T, löſet die Rinde etwas mit dem Beinchen ab: ſchneidet das einzuſezzende Pfropfreis mit drey oder vier Augen zurecht, auf folgende Weiſe: Anſtatt eines Keils, den man gewöhnlich an das Pfropfreis ſchneidet, ſo man in einen Spalt, oder in die Rinde ſezzet, wird ſolches im Rehfußſchnitt, wie zum Kopuliren, und alſo ſchräg $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang zugeſchnitten, als welches eigentlich den Keil vorſtellet. Dieſer wird, wie beym Rindenpfropfen von ſeiner äuſſern braunen Rinde, ſo weit er im Pfropfſchnitt zu liegen kommt, befreyet, und ſolche ſubtil und ohne Verlezzung der darunter befindlichen grünen Rinde abgezogen, damit die darüber zu liegende grüne ſaftige Rinde des Baums dem Pfropfreis völligen Saft mittheile. Darauf wird dieſer Keil in den Kreuzſchnitt der Rinde eingeſchoben, bis der Anfang des ſchrägen Schnitts an dem obern Querſchnitt in der Rinde anſtehe. Die Pfropfſtelle wird ſodann mit Baumkütte oder Baumwachs bedekt, ein Stükchen Schilf darauf gelegt und veſte mit Bandweiden, die die Kiefer gebrauchen, verbunden. — Kann man zu dieſem Pfropfen krumme, ſchiklich gewachſene Reiſer finden, ſo iſt es gut, wo nicht, ſo ſtelle man zwiſchen dem Aſt oder Stamm

und dem Pfropfreis ein Hölzchen auf, daß das Pfropfreis ſachte aufgezwänget wird und in einer gefälligen Lage erwachſe. — Bey Zwergbäumen thut öfters dieſe Pfropfungsmethode angenehme Dienſte. Auch wenn man eine Sorte Obſtes gerne haben möchte, und mit keinem Pfropfſtamm dazu verſehen iſt, kann man das Reis einſtweilen auf einem ſchiklichen Baum einſezzen.

Fünftes Kapitel.

Verſchiedene Fortpflanzungsarten edler Obſtbäume ohne Pfropfungen.

§. 1.

Fortpflanzung edler Obſtbäume durch Schnittlinge.

Die kluge Mutter Natur hat in den Baum tauſend und Millionen Keime zu ſeiner Fortpflanzung gelegt. Jedes Stükchen Wurzel kann einen Baum geben: jedes Auge, auch jedes der Millionen verſchloſſenen oder ſchlafenden Augen, die am Anfang jeden Zweiges ſizzen, hat den Baum in allen ſeinen Theilen eingeſchloſſen. Stellet man den Baum mit ſeiner Krone in die Erde, ſo treiben die Augen in lauter Wurzeln aus, weil es in der Erde ganz andere Werkzeuge, Gefäße rc. bedarf, die Nahrungstheile einzuſaugen: dagegen treiben die Wurzeln in Blätter aus, welche anders gebildete Gefäße und Poren haben müſſen, die Dungtheile rc. aus der Luft einzuſaugen, und die überflüſſigen Feuchtigkeiten wieder auszudünſten. Es giebt daher auch viele bekannte Arten von Fortpflanzungen, und können noch mehrere erfunden werden, wenn wir der Natur ihren Gang ablauren. Sie ſind aber ſehr verſchieden und führen theils langſamer, theils geſchwin-

der zum Ziel, ſo wie die Natur in ihren Wirkungen unendlich mannigfaltig und verſchieden iſt. Den kürzeſten und ſicherſten (uns bisher noch bekannten) Weg zur Fortpflanzung zeigt uns der Schöpfer im Samen. Daher bleiben auch Bäume aus Kernen gezogen immer noch die beſten, und ihre Fortpflanzung daraus die ſicherſte. Das iſt gleichſam die erſte und vornehmſte Klaſſe von Fortpflanzung, oder vom erſten Rang, was nemlich Obſtbäume betrifft.

Zum zweyten Rang gehöret die Fortpflanzung durch Schnittlinge oder Steklinge, wie ſie auch genennet werden, Reiſer oder Zweige, welche von edlen Obſtbäumen abgeſchnitten und in die Erde geſtekket werden, da die Natur bey dieſer veränderten lage und Umſtände zu Erhaltung und Fortpflanzung ihrer Geſchöpfe auch ihren Bildungstrieb dahin lenket, daß die Augen, welche in der freyen luft Blätter und Zweige gegeben hätten, nun in der Erde Wurzeln werden.

In dieſer Fortpflanzungsart zeichnet ſich vornemlich der Weinſtok aus, von deſſen abgeſchnittenen und eingeſtekten Reben (welche in vielen Weingegenden Blindhölzer heißen,) die Weinberge angelegt werden; und wahrſcheinlich kommt hievon die Methode, die Schnittlinge von Obſtbäumen zu verpflanzen, her. Die Sträucher und Staudengewächſe, Johannisbeeren, Haſelnüſſe ꝛc. laſſen auch dieſe Pflanzung gut zu, und unter den Bäumen zeichnen ſich aus, der Quittenbaum, der Miſpelbaum, der Kornelkirſchbaum und beſonders der Paradiesapfel- oder Johannisapfelbaum. Mit andern, mit Aepfel- und Birnbäumen ꝛc. gelingt es ſeltener; und weil dieſe Fortpflanzung derſelben zugleich langſam zum Ziel führet, und keine ſtarke dauerhaften Wurzeln macht, gleichwol die Zurichtung derſelben umſtändlich iſt, und mit vieler Genauigkeit geſchehen muß, auch ein ſehr gemäßer ſchattiger feuchter

Plaz, dienliches Erdreich und günſtige Witterung erfordert, und daher die meiſten Verſuche mißlungen: ſo wird hier, um des Raums zu ſchonen, dasjenige, ohne Verluſt einer Hauptſache, weggelaſſen, was in der erſtern Auflage umſtändlich darüber geſagt worden.

Was nun aber die Fortpflanzung der Staudengewächſe (der Johannis- und Stachelbeeren, Haſelnüſſe ꝛc.) und der zwergartigen Bäume, (Quitten, Miſpel, Paradiesäpfel ꝛc.) durch Schnittlinge oder Stekreiſer betrift, ſo werden dazu Sommerſchoſſe genommen, Triebe vom lezten Jahr. Je ſtärker ſie ſind, deſto beſſer iſt es: nur nicht allzudikke. Schwache, dünne Reiſer thun auch nicht gut. Auch gerathen diejenigen am beſten, an welchen man entweder etwas von dem alten Holz ſtehen laſſen kann, oder welche wenigſtens von den Aeſten können abgeriſſen werden. In beiden Fällen bleibet der Knorpel daran, ein härteres Stükchen Holz, in welchem ſich das Mark verengert, und bey manchem Holz nur ein Punkt vom Mark übrig bleibt. Hier wird der Stekling rund und glatt zugeſchnitten, und kann die Feuchtigkeit ſodann nicht zu häufig eindringen und Fäulniß verurſachen, wie bey den Reiſern ohne Knorpel. Bey ſolchen iſt es nöthig und gut, daß man einer Nuß groß Baumkütt anklebe, wenn ſie in die Erde kommen ſollen.

Die Zeit, wenn die Steklinge ſollen geſchnitten werden, iſt der März, ehe die Bäume und Sträucher ſtark in Trieb kommen. Man kann ſie ſodann etliche Tage oder Wochen in friſches Waſſer einer Hand breit tief ſtellen, wie man bey den Reben der Weinſtökke zu thun pflegt, damit ſie etwas anziehen und ſaftig werden. — Die Länge der Steklinge kann zwiſchen ein und einem halben Fuß ſeyn.

Sollen ſie in die Erde gebracht werden, ſo wird dazu ein wohlgegrabenes, gutes, feucht und ſchattig gelegenes Land erwählet, ein Graben gezogen, und

Reis

Reis für Reis ein bis anderthalb Fuß weit von einander gerade ſtehend und ſo eingelegt, daß 2 oder 3 Augen aus der Erde hervorſtehen.

Im erſten Jahr werden die zwey oder drey Reiſer, welche aus den über der Erde hervorſtehenden Augen erwachſen, ſämmtlich belaſſen. Im Frühjahr darauf aber werden ſie zur Verſtärkung der Wurzel bis auf etliche Augen zurükgeſchnitten, und im Herbſt des andern Jahres oder beſſer im Frühjahr darauf in die Baumſchule verſezt, und darin fernerhin, wie andere veredelte Stämmchen, behandelt.

Die Zeit über, welche ſie im Pflanzenland zubringen, müſſen ſie von Unkraut rein gehalten, und wenn Trokkene einfällt, fleißig begoſſen werden. Das Feuchtſtehen iſt eine Hauptſache, ſonſt gedeihen ſie nicht.

§. 2.

Fortpflanzung edler Obſtarten durch Einleger.

Die Fortpflanzung durch Einleger iſt auch nur vorzüglich für Staudengewächſe, welche oft ſchon im erſten Jahr reichliche Wurzeln ziehen. Inſonderheit werden die ſchwarzen Maulbeerbäume dadurch fortgepflanzet. Was Aepfel- und Birnbäume ꝛc. betrifft, ſo iſt dabey erforderlich, daß man Zwergbäume habe, mit niedrigen Aeſten, deswegen laſſen ſie ſich nicht leicht in Menge ziehen. Es iſt aber auch keine ſtarke und ſelten recht glükliche Fortpflanzung durch Einleger mit den meiſten dieſer Obſtgattungen zu machen. Die Wurzeln werden klein und ſchmächtig, weil man ſie, ohne den Mutterſtamm zu entkräften, nicht über 2 Jahre unabgelöſet kann ſtehen laſſen. Nach der Verſezzung mit den zarten kleinen Wurzeln wachſen ſie ſodann nicht nur langſam, ſondern ſie ſte-

hen auch leicht ab, wenn ein trokkener und heißer Sommer einfällt.

Wer indeſſen zum Vergnügen auch dieſer Fortpflanzung bey einem oder dem andern Zwergbaum ſich bedienen will, der kann dergleichen Aeſte, daran Sommerſchoſſe ſind, oder Sommerſchoſſe für ſich zur Erde beugen und $\frac{3}{4}$ Fuß tief in die Erde bringen, und ſie entweder mit einer Gabel von Reiſern in der Erde liegend erhalten, wie man es bey Nelken macht, oder man tritt ſie blos mit Erde veſt. An dem Theile, der in die Erde kommt, macht man in einer gemäßen Weite von einander 2 oder 3 Einſchnitte, etwa einen halben Zoll lang, aber nicht bis auf das Mark. Dieſer Einſchnitte haben Maulbeerbäume, Johannis- und Stachelbeeren nicht nöthig, ſondern ſie treiben aus den Augen genugſame Wurzeln; aber bey Aepfeln, Birnen ꝛc. ſind ſie erforderlich, um das Ausſtoßen der Wurzeln dadurch zu befördern. Die hölzernen Häkchen, womit man die Reiſer in der Erde hält und beveſtiget, richtet man über dieſen Einſchnitten.

Die hervorragende Spizze richtet man etwas gerade, ſchneidet ſie auf ein Paar Augen ab und ſtekket einen leichten Pfahl bey, um das Reis etwas anzubinden*). Das Einlegen kann entweder im Herbſt oder

---

*) Ein Gartenfreund ſchrieb mir folgendes: „Da ich viele „Zwergbäume habe, ſo nehme ich die ſtärkſten einjährigen „Schoſſe, nahe an der Erde, mache ein Loch in die Erde, „Spannen tief, verbinde das Reis unter einem Auge mit „Eiſendrath, ſenke es in die Erde, ſo, daß das Verband „in die Tiefe komme, beveſtige es mit einem ſtarken Haken, „fülle es an mit Erde, und laſſe die Spizze derſelben her„vorragen. Hierdurch habe ich viele junge Bäume erhal„ten, die im erſten Jahr 4 bis 5 Fuß getrieben haben.“

Dieſes Unterbinden mit Eiſendrath ſcheint gute Wirkung zu thun. Durch dieſes Preſſen der Rinde wird das Reis

oder im Frühjahr geſchehen. — Sind ſie 2 Sommer am Mutterſtok geblieben, ſo werden ſie im Herbſt oder Frühjahr davon abgeſchnitten, zur Verſtärkung der Wurzeln noch ein Jahr ſtehen gelaſſen, ſodann der Stozzel vom Mutteraſt an der Wurzel abgeplattet und in die Baumſchule zur weitern Erziehung verſezzet.

Hat man keine niedern Zweige, ſie in die Erde zu beugen, ſo kann man entweder von Brettern zuſammengeſchlagene Käſten auf Poſten neben den Mutterbaum ſtellen, in dieſelbigen auf den Seiten Löcher bohren, die Reiſer durchſtekken, und ſodann die Käſten voll guter Erde füllen; oder man kann auch Blumentöpfe dazu nehmen, und die Reiſer von unten hinein ſtekken, und oben heraus gehen laſſen und die Blumentöpfe auf den Baum binden. Da ihnen aber die Feuchtigkeit bald entgehet, ſo muß man das Gießen nicht verſäumen.

§. 3.

Erziehung zahmer und guter Obſtbäume durch ausgeſäete Kerne, ohne ſie zu veredeln.

Ob wir ſchon in unſerem Klima die Obſtſorten in ihrer ächten Art durch ihren Samen oder Kerne nicht fortpflanzen können, ſo iſt es doch gewiß und durch die Erfahrung beſtätiget, daß man nicht nur durch die Kerne manches zahme und gute, ſondern auch öfters trefliches Tafelobſt erhalte. Erzeuget man aber ſchon nicht lauter feines Tafelobſt, ſo ſind es doch gewislich zum ökonomiſchen Gebrauch ſehr gute Früchte, und belohnt wenigſtens die Mühe reichlich, wenn ſie auch nur zum Zider oder Obſtwein angewendet werden.

Reis mehr disponirt, Wurzeln zu ſchlagen, und dabey kann doch nicht Feuchtigkeit in das Mark dringen, wie bey dem Einſchneiden.

den. Dieſer würde eben ſo gut oder noch beſſer ſeyn, als der engländiſche Zider.

Die Kenzeichen der zahmen und guten Sorten unter den Kernſtämmchen ſind erſtlich ſtarke Triebe und große Blätter, und hernach dürfen ſie keine Stacheln haben, als welche ein Zeichen der Wildheit ſind. Die alſo erzogenen Bäume haben auch hierinnen einen wichtigen Vorzug, daß ſie ſehr fruchtbar und dauerhaft werden, weil ihnen keine Verwundung, wie bey andern Veredlungsarten unvermeidlich iſt, widerfähret, noch dadurch in ihrem Wachsthum geſtöhret und aufgehalten werden.

Indeſſen ſind nicht alle Kernſtämmchen, die beſagte Kennzeichen, die ſtarken Triebe und Blätter und Abweſenheit der Stacheln haben, zahmes Obſt und Tafelobſt. Will man daher bald die Gewisheit davon haben, ſo bepfropfe man davon entweder ein Paradisäpfelſtämmchen, und erziehe es nach Art eines Orangerie- oder Scherbenbäumchens nach der Anweiſung im 5. Kapitel des II. Theils oder bepfropfe davon einen Aſt eines erwachſenen tragbaren Baums ſeiner Art, ſo kann man im zweyten Jahr, wenn es Sommerobſt iſt, oder im dritten Jahr, wenn es Winterobſt iſt, (öfters aber auch bey einer ſehr fruchtbaren Sorte ſchon im zweyten Jahr) Früchte erhalten. Entſprechen dieſe nun der Hoffnung, ſo kann man ſie fortpflanzen.

Sechs-

Sechstes Kapitel.

Von Verſezzung der Båume und ihrer Verpflanzung auf ihren kůnftigen Standort.

§. 1.

Vom Ausgraben und Ausheben junger Båume.

Wer aus einem ſchweren oder ſtarken Boden Kronenbåume, junge hochſtåmmige Båume, mit gewöhnlichen Hakken, Kårſten oder der Grabſchippe, (Grabſcheit), ausgraben und ausheben will, der wird nicht nur unſågliche Můhe haben, und ſechsfach långere Zeit zubringen, als mit dem rechten Werkzeug, ſondern auch bey aller Vorſicht die Wurzeln nie unverſtůmmelt herausbringen. — Der Sandboden macht zwar eine Ausnahme, darin ſich wenige Wurzeln und ſtarke tieflaufende Pfahlwurzeln erzeugen, und alles lokker iſt; allein in ſolchem Boden ſollte man zum Verpflanzen gar keine jungen Båume ziehen. — Gleichwol liegt viel daran, dem jungen Baum ſo viel ſeiner Wurzeln zu erhalten, als möglich iſt, weil ſie ſein Leben ſind. — Die fig. H. Taf. I. gezeichnete und §. 12. des 1. Kap. beſchriebene Baumhakke iſt unumgånglich nöthig, einen Kronenbaum in ſchwerem Boden gut auszuheben. Es wird damit zuförderſt die Erde ůber den Wurzeln weggeråumet, und zwar mit Vorſicht und ohne ſtark einzuhauen, welches die obern Wurzeln unheilbar beſchådigen wůrde. — Kommen die Wurzeln zum Vorſchein, ſo wird in der Rundung oder dem Umkreis, als die Wurzeln ſich erſtrekken möchten, die Erde aufgehakket und ausgeråumet. Dieſen Bezirk weiſet ſchon einigermaßen die Krone des Baums an. Iſt dieſe ſtark und ausgebreitet, ſo iſt

es

es auch die Krone der Wurzeln. Ein Apfelbaum hat z. B. eine mehr horizontal liegende Krone von Aeſten, und ſeine Wurzeln laufen auch nach ſolchem Verhältniß, da im Gegentheil der Birnbaum gerade in die Höhe gehet, und daher auch ſeine Wurzeln ſenkrechter und tiefer in die Erde ſtehen. — Iſt nun die Erde im Umkreis der Wurzeln ſo weit aufgehakket und wie in einem Graben ausgeräumet, als man vermuthen kann, daß man mit der Hakke unter die Wurzeln kommen könne, ſo wird zuförderſt der Baum durch Bewegung und gelindes Hin- und Herradeln unterſucht, auf welcher Seite hin er etwa noch auslaufende und den andern vorlaufende Wurzeln habe. — Da ſolche übermäßig lange, und der übrigen Krone von Wurzeln vorlaufende Wurzeln ohnedem weggeſchnitten werden müſſen, ſo werden ſolche mit der Hakke nicht verſchont, ſondern abgehauen, — es ſey denn, daß etwa der Baum einſeitig ſeine Wurzeln geſchlagen hätte, welches ſich öfters zuträgt, beſonders, wenn er durch fehlerhaftes Sezzen in ſeiner erſten und zarteſten Jugend, da man ihm ſeine Pfahlwurzel nicht genugſam weggenommen, oder ſolche beym Sezzen nur blos umgebeuget hat, einen ſogenannten Stuhl oder Knie hätte, als worauf man wohl Acht zu geben hat, und das man leicht bey der Bewegung und Hin- und Herdrukken des Baums verſpüret. In ſolchem Fall muß man der unregelmäßig gewachſenen Wurzel nachgraben, auch ſie öfters mit den Händen unterſuchen. — Befindet man nun, daß man mit der Baumhakke unter die Wurzeln kommen könne, ſo wird dieſelbige mit ziemlicher Gewalt unter den Mittelpunkt des Schafts, bis an das Ohr der Hakke, eingehauen, und verſucht, den Baum, wie mit einem Hebel, auszuwägen. Spüret man, daß es da oder dort bey einer Wurzel, die etwas ſeitwärts in die Tiefe noch lauft, hart anhält, ſo ſtrenget man den Baum

für diesmal nicht weiter an, ihn von dieſem Punkt aus auszuheben, ſonſt ſprengt leicht die anhaltende Wurzel vom Stamm unten weg, ſchliffert denſelben, und macht ihm eine ſchlimme Wunde, ſondern man unterſucht vorerſt mit der Hand, (wo möglich) dieſe widerſtrebende Wurzel zu lüften, oder hauet ſie in gehöriger Tiefe ab, wenn ſie etwa bey hartem trokkenen Boden ſich nicht herausziehen läſſet, oder ſchneidet ſie auch wol mit dem Gartenmeſſer ab. — Sind ſolchergeſtalt die Hinderniſſe gehoben, ſo wird wieder von dem erſtern Punkt aus zu wägen und zu heben verſucht. Hält es noch hart, ſo wird von der Gegenſeite aus mit der Hakke unter dem Mittelpunkt des Stammes eingehauen, und von da aus verſucht, den Baum loszuwägen. — Bisweilen erfordert die Stärke der Wurzeln, daß 2 Mann ſich auf das Helm oder den Stiel der Baumhakke legen und ſtemmen müſſen, um den Baum zu lüften und aus dem Grund zu heben. — Bey jedesmaligem Heben und Wägen aber muß man wohl merken, daß man ſogleich nachlaſſe, wenn man ſpüret, daß die Hakke abgleitet, und ſich nur blos die Erde heben will und der Baum nicht zugleich mit gegriffen iſt: denn ſolchergeſtalt ergreift die Hakke nur ein und andere Wurzeln auf der Seite, und weil ſie alsdenn nicht im Gleichgewicht mit den übrigen gehoben werden (das nur geſchehen kann, wenn der Baum im Mittelpunkt ſeines Stammes gegriffen iſt); ſo werden ſie vom Stamm weggeſprengt. — Es erfordert Kenntniß, Uebung und Stärke, manchen Baum gut auszuheben.

§. 2.

Junge Bäume zum Verſenden zuzurichten und zu pakken.

Weil die Bäume nach ſolchem Ausheben auch öfters häufig verſendet werden, und man dieſelben nicht

 nur

nur aus den Baumſchulen beſchreibt, ſondern auch vielfältig ein Freund dem andern dergleichen zuſchikt, ſo mag es nicht am unrechten Ort ſeyn, hierbey ein Wort davon zu ſagen.

Wenn Bäume verſendet werden ſollen, ſo verlangt billig jeder, der ſie zu erhalten hat, daß ſie erſtlich wider Beſchädigung an Wurzel, Schaft und Kronen verwahret und zweytens die Wurzeln ſowol wider Austroknen als wider Froſt geſchüzzet ſeyen. — Sollen nun mehrere hochſtämmige Bäume verſendet werden, ſo werden ſie, ohne daß man ſie beſchneidet, in Päkke zuſammengebunden. Man ſtellet ſie nemlich einen um den andern zuſammen, und zwar ſo, daß die Wurzeln wohl und ſo dichte, als möglich, in einander geſtekket werden. — Das iſt ein Hauptſchuz wider den Froſt. — Bey dieſem Zuſammenſtellen ſelbſt ergiebt ſich, daß ſie ſich nur gut ordnen, wenn ſie im Zirkel herum einer an den andern gepaſſet werden. — Sind 12 bis 15 Bäume zuſammen und mit ihren Wurzeln in einander geſtellet (— denn allzu große und ſchwere Gebunde, die ein Mann nicht wohl heben und meiſtern kann, ſoll man, zur Schonung der Bäume ſelbſt, nicht machen —), ſo werden ſie zuförderſt gleich ober den Wurzeln mit einer ſtarken, gedreheten Weide*) veſt zuſammengebunden: ſodann in der Mitte und endlich oben unter der Krone, die auch mit den Reiſern ordentlich in einander geſtekt werden, ebenfalls mit einem Weidenband verſehen. Darauf werden die Wurzeln allenthalben bis an den Anfang des Schafts mit wohl feuchtem Moos, (wenn es auch ſchon Froſt-wetter

*) Weiden verwunden die Rinde der Bäume nie, man mag ſie noch ſo feſt zuſammen ziehen; aber Strikke kann man nicht auf der bloßen Rinde gebrauchen, ſie reiben ſolche ab, und beſchädigen ſie.

wetter wäre) ausgeſtopft. — Zur Emballage oder Einband in Stroh wird vorerſt eine Stürze gemacht für die Wurzeln auf folgende Weiſe: Man nimmt einen guten Arm voll hübſches langes Stroh, Korn- oder Roggenſtroh, bindet eine Spanne lang an den Aehren mit einer Weide einen Knopf zuſammen, breitet ſodann dieſe Stürze auf dem Boden aus einander, ſo, daß der Knopf in die Höhe ſtehet, das übrige des Strohes aber auf der Erde platt aufliege, ordnet dieſen Zirkel, daß er allenthalben gleich dikke von Strohhalmen, etwa 2 Finger dik, ſey. — Iſt dieſer Strohkreis in der Ordnung, ſo wird der Knopf mit den Füſſen etwas platt getreten, ein Paar Handvoll Moos darauf gelegt, und das Gebund Bäume mit den ausgeſtopften Wurzeln auf die Mitte geſtellet.

Ehe nun dieſer Strohkreis um die Wurzeln geſchlagen wird, nimmt man etliche Hände voll langes Stroh und ſtellet es um die untere Hälfte der Stämme, ſo, daß die Halme auf den Wurzeln aufſtehen, und die Aehren oben hinſehen, und bindet es in der Mitte mit einer Weide veſt.

Sodann umfaſſet der Gehülfe das Gebund unten ober den Wurzeln, und der Pakker ſchlägt einen Theil des auf der Erde ausgebreiteten Strohkranzes nach dem andern demſelben unter die Aerme über das Stroh an den Stämmen der Bäume, und bindet es mit einer Weide veſt zuſammen. — An dieſer Weide kann man auch eine andere, oder zwey, die unten übers Kreuz gehen, veſt machen, um an den Wurzeln alles vollkommen ſicher zuſammen zu halten.

Endlich werden um den obern Theil der Stämme noch etliche Hände voll Stroh, ſo bis an die Krone reicht, umgebunden, ſo, daß die Aehren in den Aeſten ſtehen, die Halme aber werden in die Aehren des darunter befindlichen Strohes eingeſtekt und mit einer Weide umbunden. —

Sollen nun die Bäume 100 und mehr Stunden weit verſendet werden, ſo iſt es ſonderheitlich wegen dem öftern Pakken auf den Wägen nöthig, daß wenigſtens die Wurzeln, oder auch wol der ganze Pak mit Matten eingenähet werde. — Auf ſolche Weiſe gepakt, können die Bäume bis 6 Wochen ſich gut erhalten, und wenn ſie ſo lange auf der Reiſe, und trokkene Witterung ſeyn ſollte, ſo iſt ihnen nöthig, daß ſie unterwegs einigemal unterhalb angefeuchtet und in Waſſer getaucht werden. Der Froſt aber ſchadet ihnen nicht, wenn nur die Wurzeln bedekt, und veſt in einander geſtekt und mit Moos ausgeſtopft ſind. Und wenn das naſſe Moos um die Wurzeln wie ein Eisklumpen zuſammen gefroren iſt, ſo grabe man ſie nur bis an die Spizzen der Krone in die Erde, laſſe ſie mit Erde bedekt, bis es aufthauet, ſo werden ſie alle wachſen*). —

Zwergbäume werden entweder eben ſo gepakt und bis über die Spizze hinaus mit Stroh eingebunden, und erforderlichen Falles mit Matten oder Paktuch eingenähet, oder in lange und ſchmale Kiſten mit ausgeſtopftem Moos gelegt. Auch ſind die Kiſten der ſicherſte Transport für Hochſtämme, ſowol wegen Verwahrung wider alle Beſchädigung, als auch wider die Austroknung der Wurzeln, und wider den Froſt. In denſelben können die Bäume in alle Welttheile verſendet werden: nur fällt die Fracht um die Hälfte theurer aus, als in Emballage.

Erhält man ausgetroknete Bäume, deren Rinde angefangen einzuſchrumpfen, ſo ſtelle man ſie ent-

*) So viel Transporte von den hieſigen Bäumen (die freilich von beſonders harter Natur ſind,) öfters der grimmigſte Froſt traf, ſo iſt bey ſolcher Emballage nach allen eingelaufenen Nachrichten noch kein Baum erfroren.

entweder 2 Tage lang mit den Wurzeln in friſches Waſſer, oder wenn Regenwetter iſt, lege man ſie in den Regen, oder grabe ſie ganz in die Erde, und im Fall ſolche trokken wäre, ſo kann man die Erde begießen. — Das Einſchlämmen aber bey dem Sezzen der Bäume iſt hier die Hauptſache, und unumgänglich nöthig. —

Sezt man einen ſehr ſtarken Baum, er ſey ausgetroknet oder nicht, ſo iſt ihm zu ſeinem Gedeihen überaus heilſam, wenn ſein ganzer Stamm bis an die Krone mit Moos umbunden, und ſolches öfters angefeuchtet, auch das Moos bis zum zweyten Safttrieb um Johannis daran gelaſſen wird *).

§. 3.

Vom Verſtuzzen und Beſchneiden der zu verſezzenden jungen Bäume an Wurzeln und Aeſten.

Es iſt ſchon oben erinnert worden, daß man bey dem Verſtuzzen der Wurzeln weder ganz junger noch pflanzbarer Bäume der Weiſe vieler Kunſtgärt-

*) Bey großen, und beſonders ſymmetriſchen, Anlagen von Obſtbäumen ließ ſich, um ſtets ſtarke Bäume zu unmerklicher Ausfüllung einer Lükke vorräthig zu haben, die Weiſe und Behandlungsart nachahmen, die bey wilden Bäumen und unter andern auf dem Weiſſenſtein bey Heſſen-Caſſel üblich iſt. Die Bäume, welche man zu dieſem Behuf beſtimmet, werden bey ihrer erſten Verſezzung aus der Baumſchule an Wurzeln und Krone ſehr kurz gehalten, damit ſie mehr und feinere Wurzeln austreiben, und dadurch zur zweyten und dritten Verſezzung nach 3 und 6 oder 4 und 8 Jahren vorbereitet werden, bis ſie dann nach 2, 3 oder 4maliger Verſezzung und Verſtuzzung an Wurzeln und Aeſten als Lükkenbüßer, oder, wenn man gleich eine ſtarke Pflanzung machen will, an den Ort ihrer Beſtimmung kommen.

gärtner nachahmen ſolle, welche dem jungen Baume die Wurzeln bis aufs Leben wegſchneiden, und vorgeben, der Baum müſſe lauter junge Wurzeln ziehen. Vernunft und Erfahrung widerlegen dieſe ſchädliche Methode. Weil die Natur ihre Geſchöpfe, ſo lange wie möglich, zu erhalten ſucht, ſo ſchlagen ſie zwar an, aber haben ein kümmerliches Wachsthum, treiben bald einige Früchte, weil der Safttrieb nicht ſtark genug iſt, die Gefäße der Fruchtaugen auszudehnen, daß ſie in Holzäſte ſich verwandeln, wie doch bey einem jungen triebigen Baum von Natur iſt und ſeyn ſoll, um ſich zuerſt in Holz zu verſtärken und ein ſtarker großer Baum zu werden, der nachher deſto reichlicher Früchte tragen kann. Sie bleiben daher kleine und ſchmächtige Bäume, weil ſie in der erſten Anlage auf ihre ganze Lebenszeit zurükgeſchlagen worden. — Man laſſe dem Baum (wie ſchon vorhin bey den Kernſtämmchen in etwas gezeiget worden,) alle ſeine Wurzeln, die ſeine Lebenskräfte ſind; nur bey ſolchen brauche man das Meſſer, die 1) vom Aushakken vorne faſerig ſind; die nehme man etwas ab, daß der Schnitt glatt werde, und das Faſerige keine Fäulniß erzeuge. 2) Die langen vorlaufenden Wurzeln können ſo weit weggeſchnitten werden, daß ſie mit den übrigen Wurzeln einen Zirkel machen. — Sollten aber der übrigen Wurzeln wenig ſeyn, ſo laſſe man ihm auch dieſe ſo lange, als thünlich. 3) Alle beſchädigte Wurzeln müſſen weg bis über den verlezten Theil, der ſonſt allda Fäulniß verurſachen und das Geſunde auch angreifen würde. 4) Von den kleinen zarten Wurzeln, die vorzüglich die Nahrungsſäfte einziehen, wird nur ſo viel weggenommen, als ausgetroknet, dürre oder ſonſt etwa verdorben iſt. Sobald man aber einen weißen Punkt am Schnitt derſelben erblikket, ſo werden ſie nicht weiter verkürzet. — Alle Schnitte an den Wurzeln müſſen übrigens von unten hin-

hinauf zu geſchehen, daß das friſche Theil auf der Erde aufſtehe. Jedoch iſt bey den Wurzeln mehr auf einen geraden Schnitt zu halten, und verheilen ſie eher, als bey dem Rehfußſchnitt, und kann nicht ſo viele Feuchtigkeit eindringen.

Ein ganz anderes Verhältniß aber hat es mit dem Verſtuzzen der Kronenäſte. Dabey muß man ganz unbarmherzig ſeyn, und die ſchönen Aeſte müſſen bis auf etliche Augen weg*), wenn man einen guten, ſchönen Baum erziehen will. Dieſe Unterlaſſungsſünde hat ſchon manche ſchöne Obſtpflanzung in Teutſchland verunglükt, und unzählig viel Obſt geſchadet. — Im erſten Jahr hat der Baum hauptſächlich mit ſeinen Wurzeln zu thun, und ſeine Kräfte dahin zu verwenden, daß dieſelben verheilen und ſich anſaugen. Soll er nun ſeine Säfte in die Krone ſchikken, ſo leidet ſeine Wurzel darunter ſehr, das gehet dem Baum lange nach, und aus der Krone wird auch nichts rechtes. Denn wenn er ſolche von Anfang behält, ſo treibt er (zumal bey ſeinen kümmerlichen Wurzeln) ſogleich in Fruchtaugen, und der Wuchs in Holzäſte iſt ſchwach. — Auch wachſen die erſten Aeſte, die man läſſet, wagerecht auf die Seite, und die Früchte machen ſie ſodann herunterhängend, und giebt alſo zu ihrer ſchlechten Beſchaffenheit eine übelgeſtalte Krone. Wenn aber durch die Hinwegnehmung der alten Zweige die Aeſte aus neuen Sommerſchoſſen gezogen werden, ſo wachſen ſie gerade in die Höhe, und ziehen eine ſchöne dauerhafte Krone.

Die Anzahl der Augen, welche man einem neuverſezten Baum laſſen ſoll, beſtimmet ſein Alter, ſeine

*) Davon iſt der Wallnußbaum ausgenommen, welcher ſeine Aeſte unverſtuzt behalten will. Die untauglichen Aeſte müſſen ganz weg.

ſeine Wurzeln und auch dabey in etwas das mehr oder minder gute Erdreich, worein er zu ſtehen kommt. — Je älter und dikker ein zu verſezzender Baum iſt, deſto ſchärfer muß er beſchnitten werden, und ein Baum, der ſchon wiederholt Früchte getragen, muß bis auf einige kleine Zugäſte abgeworfen werden, ſonſt gehet er zu Grunde. Bey jungen Bäumen läßt man 2, 3 bis 6 Augen ſtehen, je nachdem die Wurzeln ſtark und auch der Aeſte viel oder wenig ſind: denn man muß in Anſchlag nehmen, daß jedes ausgebildete Auge einen Aſt treiben ſoll.

Es erſtrekt ſich aber das Beſchneiden der zu verſezzenden jungen Bäume nicht blos darauf, ſondern auch die kleinen und ſchlechten Aeſte müſſen ganz weg, und nur Augen an den Hauptäſten gelaſſen werden.

Junge Bäume, die vor Winter verſezzet werden, beſchneidet man nicht eher, als im März: denn ſonſt dringet die Kälte mehr ein, und trokhet die oberſten Augen aus.

§. 4.

Nähere Beſtimmtheit der Regeln vom Beſchneiden eines friſchverſezten jungen Kronenbaums.

Es wäre zwar genug, dem freyſtehenden Baum, der der Natur überlaſſen wird, die Aeſte überhaupt zu verſtuzzen, damit er ſich zuförderſt in der Wurzel verſtärken könne. Allein es wird keinem Gartenliebhaber gleichgültig ſeyn, nicht auch bey dieſem erſten Beſchneiden zugleich die Anlage zu einer wohlgebildeten regelmäßigen Krone zu geben, und ſolchergeſtalt die Natur wohl zu leiten. —

Die Krone eines aus der Baumſchule ausgehobenen und friſchverſezten Baumes hat entweder 2, 3, 4 oder 5 Hauptäſte, woraus ſeine Geſtalt gebil-

bildet wird, und wovon alle andere Aeſte und Zweige entſtehen. Sind dieſe Hauptäſte gleich ſtark und ſtehen ſie ſo, daß ſie gleichſam Strahlen von einem Zirkel machen, davon der Stamm der Mittelpunkt iſt, ſo giebt es den ſchönſten Baum mit der regelmäßigſten Krone. Im Fall nun aber die Hauptäſte nicht ſo regelmäßig gewachſen ſind, ſo muß man bey dem erſten Beſchneiden im Frühjahr bey oder nach dem Ausſezzen dahin arbeiten, ſolche Augen ſtehen zu laſſen, woraus regelmäßige Aeſte zur zierlichen und zugleich nüzlichen Anlage der Krone erwachſen.

Hat der junge Baum nur 2 Aeſte, ſo heißt es zwar ein Gabelbaum, und iſt eben ſolches, wie oben gemeldet, nicht die vortheilhafteſte Anlage. Jedoch wenn die 2 gabelförmigen Hauptäſte nahe am Stamm geſunde Holzaugen haben, daraus alſo ſtarke Zweige können gezogen werden, ſo wird dadurch der Fehler ungemein verbeſſert, und faſt ganz gehoben, daß er ſodann kein Gabelbaum mehr heißt. Man ſchneide jeden auf 3 oder 4 Augen, je nachdem der Baum und ſeine Wurzeln gut ſind.

Hat der Baum 3 Hauptäſte, ſo findet gleicher Schnitt ſtatt. Sollte aber einer von dieſen 3 Hauptäſten zu ſtark im Verhältniß gegen die übrigen ſtehen, ſo muß entweder derſelbe, wenn es ſich thun läßt, durch ein Hölzlein, das man dazwiſchen ſprießet (wie man es öfters bey Zwergbäumen thut), von ſeiner allzugeraden und ſenkrechten Lage abgezwungen werden, oder man bricht die inwendig hineinzuſtehenden Augen weg, damit nur die gegen außen oder auf die Seite ſtehende Augen regelmäßiger laufende Aeſte geben. — Iſt aber einer von dieſen 3 Hauptäſten ſchwächer, als die übrigen zwey, ſo werden dem ſchwächern Aſt wenige Augen gelaſſen, damit dieſe Zweige deſto ſtärker werden, und den andern hervorkommenden Zweigen in der Stärke gleichkommen.

Hat der Baum 4 oder 5 Hauptäſte, ſo werden ſie nur in dem Fall ſämmtlich beybehalten, und auf 3 oder 4 Augen verſtuzzet, wenn ſie gleich ſtark ſind, und wohl ſtehen, daß ſie nemlich gleichweit von einander abſtehen, und alſo gleichſam Strahlen von einem Zirkel machen. — Sind aber 2 davon zu nahe bey einander, ſo wird der ſchwächſte Aſt oder der am unregelmäßigſten zu nahe an ſeinem Nachbar ſtehet, ganz weggenommen: oder im Fall die Lükke zu ſtark würde, läßt man am ſchwächern Aſt nur 1 oder 2 Augen ſtehen, die auf die lichtere Seite hinweiſen. — Kleine Zweige und Fruchtzweige, die bey der Krone ſtehen, läßt man, wie bereits vorher gemeldet, in keinem Betracht an einem jungen Baum ſtehen, der friſch ausgeſezzet wird, ſondern ſolche werden rein weggenommen.

Bey dieſer erſten Anlage zur Krone des Baums muß man aber auf die Verſchiedenheit der Obſtart ſehen (wenn ſolches nicht zuvor in der Baumſchule geſchehen). Kern- und Steinobſt iſt in ſeinem Wuchs verſchieden, und ſelbſt die Birnen ziehen eine andere Krone als die Aepfel. — Bey Kirſchen, Pflaumen, und auch bey vielen Birnſorten iſt es gar kein Fehler, wenn die Kronen derſelben gleichſam nur einen Hauptaſt haben, der gleichſam die Verlängerung des Schafts iſt, und daran oben (wie etwa bey einem Tannenbaum,) die Aeſte als Strahlen herauswachſen. — Ein äußerſt ſeltener Fall iſt ſolches bey Aepfeln, und wider die Regel ſeines Wuchſes, da der Apfelbaum eine weit ausgebreitete Krone mit etwas flachliegenden Aeſten bildet, und lehrt ſchon dieſe ſeine Natur, daß dieſe Baumart inwendig licht und luftig ſeyn müſſe, wenn er fruchtbar ſeyn, und ſchönes, gutes und ſchmakhaftes Obſt tragen ſoll. Man muß daher bey dem erſten Beſchneiden eines friſchausgeſezten Obſtbaumes keinen in der Mitte ſenk-

recht

recht ſtehenden Aſt dulden, ſondern ihn aus- ſchneiden, und bey dem Verſtuzzen der übrigen Aeſte bey den Augen dahin ſehen, daß der Baum inwendig luftig bleibe, und nicht mit Aeſten überladen werde.

§. 5.

Vom Sezzen eines Baums.

Zuförderſt muß ich hier abermals das oben be- ſchriebene, nicht genug zu belobende, Einſchlämmen empfehlen. Man ſollte weder im Herbſt, noch vor- nehmlich im Frühjahr, keinen Baum ſezzen, ohne ihn einzuſchlämmen. Es iſt die Seele von allen, und zu jeder Jahrszeit angeſtellten Pflanzungen. Wer es thut, wird den Nuzzen davon reichlich empfinden. Man glaube nicht, wenn es vor Winter geſchiehet, daß der Baum verfrieren möchte, wenn ſtarker Froſt in die Erde dränge; nein, es bewahret ihn vielmehr wider den Froſt. Was von Wurzeln nicht anſchlieſ- ſet in der Erde, das iſt hauptſächlich dem Verfrieren unterworfen, weil auf ſolche Weiſe der Froſt nicht herausgezogen werden kann. Warum zieht das kalte Waſſer den Froſt aus Gewächſen, Früchten ꝛc.? — Er kann ſich ſeinem homogenen Weſen mittheilen, ehe die Saftröhren zerſprengen, und ſich die öhligten und ſalzigten Theile trennen. —

Beym Sezzen eines Baumes nun kommt erſtlich das Loch oder die Grube in Betracht, worin der Baum ſoll zu ſtehen kommen. — Die Größe der- ſelben beſtimmt das Erdreich. Je veſter der Boden iſt, deſto größer muß die Grube gemacht werden, da- mit die Wurzeln beym Fortwachſen lokkere Erde an- treffen: und ſoll er gar das Schikſal haben, im Gras- boden zu ſtehen, ſo muß die Grube ſo weit als möglich ſeyn, und nachher in dieſem Umkreis kein Gras oder Unkraut geduldet werden. Ueberhaupt aber muß die

Grube

Grube auch im lokkern Boden weiter ſeyn, als der Umkreis der Wurzeln. — Beym Auswerfen der Erde ſoll man die obere Bauerde beſonders auf eine Seite werfen und die untere Erde auf die andere Seite, damit man die beſſere, um ſie an die Wurzeln zu ſchütten, bey der Hand habe. — Sie muß auch viel tiefer ausgegraben werden, als der Baum ſoll zu ſtehen kommen. Er ſoll nicht tiefer geſezzet werden, als er in der Baumſchule geſtanden; weil ſich aber die Erde ſezzet, kann man einen Zoll zugeben, im leichten Boden aber 2 Zoll.

Iſt die Grube ausgeſchöpft, ſo hebt man zuförderſt den Baum hinein, wie hoch er ſtehen ſoll, und füllet die Grube unten mit ſo viel der obern guten Erde an, als die Wurzeln darauf ſtehen können: breitet ſodann die Wurzeln ordentlich aus und leget ſie ſo zurecht, daß keine einwärts gebogen zu liegen komme und einen verkehrten Lauf nehmen müſſe, und wo in der Krone der Wurzeln etwa eine Lükke iſt, ſo ziehet man von den nächſtſtehenden Wurzeln dahin, und drukt ſie mit etwas Erde veſt, damit ſie eine ſchöne gleiche Krone von Wurzeln mache. — Sind die Wurzeln zurecht gelegt, ſo wird von der auf die Seite gelegten obern guten Erde, die klein und fein zu machen iſt, ſachte auf und in die Wurzeln geſchüttet, und alle Höhlungen zwiſchen denſelben wohl ausgefüllet, zu gleicher Zeit aber der Baum etlichemal gerüttelt und geſtoßen, daß ſich die Erde allenthalben anlege. Iſt nun die Wurzel einer halben Hand hoch mit feiner Erde bedekket, ſo wird ſolche veſt angetreten. Iſt aber die Erde ſehr feucht, ſo muß das Antreten ſanft geſchehen, daß der Baum nicht etwa wie eingepflaſtert werde.

Soll der Baum etwa mit etwas kurzem verweſten Dünger, der nicht mehr ſtrohig ſeyn darf, ausgeſteuert werden, ſo darf er nicht die Wurzeln unmittelbar berüh-

rühren, ſondern muß jezzo auf die angetretene Erde ausgebreitet werden. Auch ſoll er den Stamm nicht berühren.

Darauf wird die Grube vollends mit der übrigen vorhandenen Erde nicht nur vollgefüllet, ſondern auch oben um den Stamm ein Hügel von Erde, 1 Fuß hoch in die Rundung über der Fläche des Erdbodens aufgehäufelt und in der Mitte zunächſt um den Stamm herum eine mäßige Vertiefung gemacht, damit der Regen nicht ablaufe, ſondern die Wurzel befeuchte. — Dieſer Erdhügel iſt für den Winter und ein niedriger im Sommer den Bäumen überaus zuträglich. Im Winter hält er den Froſt von den Wurzeln ab, und dienet in ſo weit beſſer, als der Miſt, daß ſich nicht leicht die Mäuſe dahin ziehen und die Wurzeln oder den unterſten Theil des Schaftes benagen und beſchädigen: im Sommer aber ſchüzt er die Wurzeln wider das Austroknen, und ſollte man dieſe Hügel jedem Baum zu machen ſo wenig verſäumen, als das Einſchlämmen.

Soll der Baum eine Richtung gegen die Mittagsſonne bekommen, ſo iſt es diejenige Seite der Krone, die am ſchwächſten iſt und die wenigſten Aeſte hat, damit der milde Einfluß der Sonnenwärme mehrere Ausſchläge bewirke und den Baum in Gleichheit ſezze. Uebrigens aber gilt es bey einem jungen Baum gleich, mit welcher Seite er in der Baumſchule gegen Mittag geſtanden. Nur bey ſtarken und ſchon etwas erwachſenen Bäumen, die bereits härteres Holz und mehr ausgebildete Saftröhren haben, muß man darauf achten, und die Mittagsſeite mit einem Ring von weißer Kreide bezeichnen. — Die Urſache aber, warum man ſchon etwas erwachſene Bäume nach ihrer alten Lage ſezzen ſoll, iſt dieſe: das Holz an der Mittagsſeite der Bäume iſt weniger hart, als an der Nordſeite derſelben, und die

Saft=

Saftröhren auf der Mittagsſeite ſind gröſser, offener und weniger holzartig, als die auf der Mitternachtſeite; ſie enthalten daher auch mehrere Feuchtigkeiten, und können aus der Urſache allda weniger dem Froſt widerſtehen.

§. 6.

Vom Anpfählen eines Baums.

Soll der Baum einen Pfahl bekommen, ſo muß derſelbe ſogleich mit dem Baum eingeſtellet werden, ehe etwas Erde darauf kommt. Denn wenn man ihn nachher erſt vermittelſt des Hopfeneiſens einſezzen wollte, ſo könnte es nicht fehlen, daß das Hopfeneiſen etwas Wurzeln zerquetſchen müßte. — Die Pfähle von Eichenholz ſind die dauerhafteſten, und noch mehr die von Kaſtanienholz, wo es zu haben iſt. Büchenholz verſtokket bald und iſt nur 2, höchſtens 3 Jahr tauglich; etwas länger dauern die Weißbuchen oder Hainbuchen. Tannene, auch Weiden ſind noch beſſer. Kiefernholz iſt wegen ſeiner Fettigkeit noch beſſer: Kirſchenholz beſſer als Buchen ꝛc.

Das Anbinden an die Pfähle hat auch ſeine wichtige Regeln von Achtſamkeit. Iſt der Baum nicht eingeſchlämmet worden, ſo müſſen die Bänder anfänglich noch nicht veſt gemacht werden, daß der Baum, bis ſich die Erde ſezzet, etwas nachſinken kann. — Die Bänder müſſen von zähen Weiden ſeyn, oder von ſtarkem Lindenbaſt, anderes verwittert bald. — Doch müſſen auch dieſe Bande von Weiden jeden Herbſt erneuert werden; wenn ſie ſonſt dürre und mürb ſind, und ein Sturm ſie zerreißt, ſo zerbricht leicht der ganze Baum. — Bey jedem Band muß nicht nur eine Hand voll Moos untergelegt, ſondern auch überall am Pfahl, wo der Baum anliegt,

liegt, mit Moos wohl belegt werden, widrigenfalls reibt die ſtete Bewegung vom Wind die Rinde ab, und macht dem Baum heftige Wunden. — Auch ſoll jeder Pfahl etliche Hand breit in die Krone reichen.

Allein auch dieſe Pfahlſtüzze iſt dem Sturmwind in jeder Lage nicht gewachſen und widerſtehend genug. In hohen Lagen, wo überdas der Wind einen beſonders ſtarken Zug hat, iſt das Anlegen der jungen Bäume ins Gehänge fig. 14. Taf. II. zwiſchen zwey Pfähle, oder etwas ſtärkerer Bäume nur mit einem Pfahl nach fig. 15. bewährter. Denn da hierbey der Schaft bis an die Wurzel ſeine hinlängliche Elaſtizität behält und ſich etwas nachbeugen kann, ſo leidet er nichts durch den Sturm. Und wenn man zu den Banden wohlgedrehete und ſtarke Strohſeile nimmt, ſo fällt auch das ſchädliche Reiben weg, das bey einem an den Schaft gebundenen Pfahl einem Gartenfreund viel Verdruß macht.

§. 7.

Von der verſchiedenen Jahreszeit, die Bäume zu verſezzen.

Nach der Natur des Baums iſt ſeine Verſezzeit, ſobald ſein Saft ſich verdikket, bis er wieder mit angehendem Frühling in Safttrieb gehet, und alſo vom Herbſt an, den Winter hindurch, bis zum Frühjahr. Beſchaffenheit des Bodens und einige Lokalumſtände machen öfters das Herbſtſezzen vorzüglicher, als das Verſezzen zum Frühjahr: wenn man aber des edlen Einſchlämmens ſich zu bedienen pflegt, ſo iſt es gleichgut, ob der Baum früh oder ſpat eingeſezt wird, und das Verſezzen in etwas leichtem Boden und überhaupt auch bey manchem anderen iſt nur darum vorzüglicher, weil der Winter durch ſeine vie-

le Regen, Schnee und Näſſe das thut, was das Einſchlämmen leiſtet (jedoch nicht ſo vollkommen). — Es lehret und ermahnet uns alſo ſelbſt die Natur an das Einſchlämmen. Auch das Geſchäfte an ſich ſelbſt beweiſet, daß das Sezzen ohne Einſchlämmen unvollkommen ſey. Die Wurzeln brauchen Feuchtigkeit, wenn ſie ſich anſaugen und in ihrem Element, der Erde, wohl befinden ſollen. Gleichwol aber kann man nur bey trokkenem Boden gut ſezzen, und die Erde ſo behandeln, daß ſie ſich gehörig an die Wurzeln legt. Ohne beygegebenes Waſſer, ohne Einſchlämmen, fehlt alſo entweder das eine oder das andere.

Bey dem gewöhnlichen Sezzen iſt nun der Herbſt vorzüglicher und nöthig bey einem ſandigen oder ſonſt von Natur trokkenem Boden, weil die Wurzeln die Winterfeuchtigkeit länger in das Frühjahr hinein genießen, als wenn die Erde friſch aufgegraben und aufgelokkert wird, da manchesmal der März und erſtes Frühjahr trokken iſt: bisweilen aber wol der März noch ein Wintermonat bleibt, und Winter und Sommer ganz nahe an einander grenzt.

Hat man Bäume aus entfernter Gegend erhalten, und kommen ſolche bey ſtark gefrornem Boden an, daß ſie nicht ſogleich ordentlich eingeſezzet werden können, ſo verſuche man ſie wenigſtens in die Erde einzuſchlagen, da doch die gefrorne Kruſte durch Bikkel und Werkzeuge zu heben iſt; thut es ſich aber etwa auf keine Weiſe, ſo iſt freilich keine andere Retirade, als der Keller. Jedoch müſſen die Bäume, wenn ſie allenfalls mit dem Moos ſtark gefroren wären, zuvor an einem kalten Ort in ganz kaltes Waſſer, ſammt dem Moos, ohne ſie aus einander zu pakken, geſtellet und ſo allmählig aufgethauet und der Froſt ausgezogen und ſodann erſt, nachdem ſie von aller Näſſe befreyet, in dem Keller oder Gewölbe ſo lan-

lange aufbewahret werden, bis man wenigſtens zum Einſchlagen (das oben bereits gelehret worden), in die Erde kommen kann. Liegen ſie zu lange in einem, zumal warmen, Keller, ſo fangen ſie leicht zu treiben an, das ihnen ſehr nachtheilig wäre. — Bringt man ſie in die Erde und muß ſie in ganzen Gebunden darin aufbewahren, ſo bedekke man ſie ſo, daß der Froſt nicht bis zu den Wurzeln dringen könne, ſie ſeyen nun gelegt, oder zuſammen aufgerichtet geſtellet.

§. 8.

Von Behandlung und Beſchneidung der Kronenbäume bis zu ihrer zuzulaſſenden Tragbarkeit.

Aus dem, was vorhin im §. 4. dieſes Kap. vom Beſchneiden eines friſchverſezten Kronenbaums geſagt worden, kann man ſchon ermeſſen, was im Frühjahr des zweyten Jahrs bey dieſem Baum durch den Schnitt nachzuholen ſey. — Will er zu dik und zu buſchig werden, ſo ſchneidet man einige Zweige aus. Iſt ein Aſt zu ſehr unter ſich gewachſen, oder zu ſtark den übrigen vorlaufend ausgetrieben, ſo verſtuzzet man ihn, und giebt überhaupt der Krone noch die völlige Richtung. — Fruchtäſtchen ſoll man noch nicht beybehalten, und ihn dieſes Jahr ſeine Kraft noch völlig in die Holzäſte treiben laſſen, damit der Baum deſto größer, ſtärker und dauerhafter werde.

§. 9.

Vom Beſchneiden und Auspuzzen erwachſener und alter Bäume.

Ob nun ſchon weiter hin die frey ſtehenden und hochſtämmigen Obſtbäume keines künſtlichen Schnitts bedürfen, ſo muß man doch alljährlich früh im März

ſeine erwachſene und alte Bäume mit dem Gartenmeſſer und Baumſäge beſuchen, und ſie von todten, oder ſchadhaften, oder ſchädlichen und unnüzzen Aeſten reinigen, und ſie, wie gewöhnlich der Ausdruk iſt, auspuzzen. —

Zweige, weche hier oder da unter der Krone am Stamm herausgewachſen ſind, heißen Räuber, und müſſen rein weggeſchnitten werden, weil ſie den Kronäſten den Saft entziehen, und dem Schaft, der glatt und ohne Aeſte ſeyn muß, die Schönheit rauben. — Nur iſt der Fall ausgenommen, wenn ein junger Baum fehlerhaft erzogen und ſeine Krone zu bald bey noch zu ſchwankem Schaft gebildet wäre: da thut man wohl, wenn man noch ein oder zwey Jahre zu Verſtärkung des Schafts die unter der Krone hervorkommenden Zweige ſchonet.

Der verbundene Aſt, da zwey Aeſte einander kreuzen, oder auf einander liegend gewachſen ſind, und folglich bey der Bewegung des Windes einander reiben, muß weg, und der ſchlechteſte und unſchiklichſte davon ins Meſſer fallen.

Der Treibaſt heißt, der gegen einen andern Aſt wächſet, und denſelben in ſeinem Wuchs hindert und aus ſeiner rechten Lage treibt; dieſer wird weggeſchnitten, und dem ſchiklichſten und beſtſtehenden Plaz gemacht.

Die Waſſerſchoſſe, Waſſeräſte, welches geile, freche, geradaufſchießende ſtarke Zweige ſind, und kleine weit von einander ſtehende Augen haben, müſſen zwar bey ſaftigen, guten und geſunden Bäumen bisweilen weggeſchnitten werden, doch iſt bey ihnen Ueberlegung und Behutſamkeit nöthig; denn die Natur treibt dieſe Aeſte meiſt zum größten Nuzzen, zumal bey alten Bäumen. Wenn man ſich der Waſſeräſte bey ſolchen klüglich bedienet, ſo kann man öfters einen Baum, der abgängig werden will,

ver-

verjüngern, und wieder auf viele Jahre tragbar machen. Die Wurzeln eines alten Baums, oder eines ſolchen, der durch Sturmwinde, durch ſchlechte Behandlung oder ſonſt durch einen Unfall an ſeinen Hauptäſten Schaden gelitten, daß ſie hohl, faul ꝛc. geworden, wenden öfters ihre äußerſte Kraft an, ſolche Waſſeräſte auszutreiben, beſonders an ſolchen Aeſten da, wo ſie aufhören, hohl zu ſeyn. Wenn man nun dieſen abgängigen Aſt bis an den Waſſeraſt abſäget, und ſodann die Platte mit dem Baumkütte oder dem Forſythiſchen Baummörtel überdekket, ſo bekommt der Stamm wieder neue Kräfte. Der Waſſeraſt, wenn er ſeinen Schuß gethan und ſein tragbares Alter erreicht hat (— denn er iſt anzuſehen, wie der triebige Aſt eines jungen Baums —), wird ſelbſt ſehr fruchtbar, und der Baum kann ſodann noch lange dauren. — Auch bey jungen triebſamen und ſaftvollen Bäumen muß man wichtige Gründe haben, ſeine Waſſerſchoſſe wegzunehmen. Iſt ein junger Baum triebig und fruchtbar, ſo ſind die Waſſeräſte anzuſehen als Räuber, welche den bereits fruchtbaren Aeſten den Saft entziehen, und müſſen alſo beſeitiget werden. Wenn aber ein Baum fett ſtehet und ſtark Holz treibt, und wenige Früchte träget, oder ſeine Blüthen abwirft, ohne Frucht anzuſezzen: ſo laſſe man ihm ja ſeine Waſſerſchoſſe, denn nur dieſe befördern alsdann die Fruchtbarkeit, indem ſie den übermäßigen Saft an ſich ziehen, der die Gefäße der Fruchtaugen zerreißt, daß ſie in Holzzweige austreiben, oder die bereits angeſezten Früchte meiſt gleich in der Blüthe abſtößt. Nach zwey Jahren ſiehet man ſolche Bäume zur Bewunderung fruchtbringend und die Waſſeräſte ſelbſt voll mit Früchten.

Was endlich von Moos an den Bäumen befindlich iſt, muß, abſonderlich nach einem Regen, da das Moos ſehr rein und gerne abgehet, mit einem Holz-

ſpan oder alten ſtumpfen Meſſer rein abgeſchabt, alle abgeſtorbene große und kleine Aeſte weggeſäget, die Wurzelſchoſſe, die dem Baum Saft entziehen und einen Mißſtand machen, ausgehauen, alle Sägen- und Beilhiebe glatt gemacht, und alle Wunden mit Baumkütte bedekket werden. — Vorzüglich muß man nicht verſäumen, alle herabhangende, halbanklebende, alte Rinde vom Stamm und den Aeſten abzuſcharren, wozu eine Trogkrazze (die man auch in der Mitte etwas eingebogen ausfeilen kann,) ſehr bequem iſt. Durch dieſe Reinigung wird zugleich der Baum von einer Menge ſchädlicher Inſekten und ihrer Brut befreyet, welche dem Baum an ſeinem Saft, Blättern, Blüthen und Früchten oft ſo äußerſt nachtheilig ſind.

§. 10.

Von Beförderung des Wachsthums junger Bäume durch Begießung der Blätter bey trokkener Witterung.

Es macht nicht nur bisweilen eine anhaltend trokkene Jahreswitterung nöthig, friſchgeſezte junge Bäume an ihren Wurzeln zu begießen, ſondern man kann ihnen auch eine große Wohlthat erweiſen, und ihren Wachsthum nicht wenig befördern, wenn man ſie bey trokkenem Wetter bisweilen an ihren Blättern begießet, und Abends, ſo bald die Sonne weg iſt, mit der Gießkanne bey aufgeſtektem Sprizſtük reines Waſſer über ſie ſprenget. Sie werden dadurch ungemein erquikket, und man wird ſie viel freudiger fortwachſen und gedeihen ſehen. Ja es erfordern es nicht nur die friſchgeſezten jungen Bäume, ſondern es bekommt auch den 2 und 3jährigen überaus gut, und die Spaliere, wenn ſie auch Früchte haben, werden die angewandte Sorgfalt und Mühe reichlich bezahlen.

Sie-

Siebentes Kapitel.

Von Obſtgärten, Baumſtükken ꝛc. deren Lage, Boden und Verbeſſerung ihrer Fehler.

§. 1.

Von der Lage eines Obſtgartens.

Wenn gutes, geſundes und ſchmakhaftes Obſt in einem Baumgarten erwachſen, und die Bäume ſelbſt groß, geſund und dauerhaft darin werden und bleiben ſollen, ſo muß ſeine Lage ſonnenreich und lüftig ſeyn, und kommt hierin auch der Obſtbaum mit dem Weinſtok überein. Die Sonne kocht den ſüßen und gewürzhaften Saft des Obſtes, darum iſt es in naſſen und kalten Sommern wäſſerig und unſchmakhaft. Schon der Apfel, der gegen die Mittagsſonne, und außen, frey und lüftig hängt, ſchmekt gewürzhafter und beſſer, iſt größer und hat eine ſchönere Röthe, als der, ſo an der entgegenſtehenden Seite gepflükket wird. Und eine niedrige, tiefe und feuchte Lage, wo die Dünſte ſich halten, und nicht durch die ſtreichende Luft und Winde gereiniget und vertrieben werden können, hat in die Pflanzen und Früchte eben ſo widrigen Einfluß, als in den thieriſchen Körper. — Außerdem macht auch die Sonne die Zweige des Baumes reifholziger, erwekket mehrere Fruchtaugen, hält den Anflug des Samens vom Moos von den Bäumen ab, oder entziehet ihnen den Stoff, die Feuchtigkeit, zu ſeinem Entſprießen, und befördert alſo in allem die Geſundheit des Baumes, und die Menge und Güte ſeiner Früchte.

§. 2.

Von der nöthigen Beſchaffenheit ſeines Bodens und deſſen Zurichtung.

Glüklich und wohlfeil iſt die Obſtbaumpflanzung, wo der Baumgarten einen von Natur guten und fruchtbaren Boden hat. Eine gute, ſchwarze, mehr ſchwere als leichte Gartenerde, oder ein fetter Leimenboden, ein mergelartiges tiefes Erdreich ꝛc. hat große Vorzüge vor einem dungfreſſenden Sandboden, den man mit Koſten fruchtbar machen und unterhalten muß. Man kann in jenen auch mehrere Arten von Obſtbäumen, mit größerem Nuzzen und längerer Dauer pflanzen als in dieſes, da die verſchiedenen Arten Bäume auch wieder verſchiedenen Boden verlangen, aber in einem mergelartigen Boden, wenn er auch ſchon mit kleinen Steinen vermiſcht iſt, alle Arten gut thun. Bey fehlerhaftem Boden muß man ſich an ſolche Obſtarten halten, die in der Gattung Erdreich am meiſten gut thun. — Aepfelbäume lieben einen guten, geſchlachten, gewächsartigen, friſchen Grund, einen fetten Leimenboden, Mergelboden ꝛc. Birnbäume nehmen mit geringerem Erdreich vorlieb, erfordern aber einen tiefern Boden. Pflaumenbäume gedeihen am beſten in guter, leichter, warmer Erde: Kirſchbäume in trokkenem Land, gutem Sandboden ꝛc. — Torfartiger, ſumpfiger, naſſer Boden erzeugt ſchlechtes Obſt und kränkliche Bäume. Ganz ſteinigter, wie auch unfruchtbarer Flugſandboden taugt gar nicht. — Bey aller Art Erdreich aber muß man dahin ſehen, daß man keine jungen Bäume darein ſezze, die in einem beſſern Lande auferzogen, oder aus einer Baumſchule ſind, da ſie mit Miſtdünger ſchnell in die Höhe getrieben oder ſonſt verzärtelt worden.

Im Grasboden gedeihen die Bäume nur halb ſo gut, ſo wie auch die Früchte die Güte und Schönheit nicht leicht erhalten, als in einem gebauten Lande. Wie ein ſolcher zu einem recht guten Obſtgarten anzubauen ſey, iſt nach der Hauptſache oben Kap. 3. §. 2. S. 42 ff. von Bereitung des Grasbodens zur Baumſchule gemeldet, wobey noch anzufügen iſt, daß man nun in Anſehung des Miſtdüngers nicht mehr ſo gebundene Hände habe, als bey der Baumſchule. Nun werden die Bäume nicht mehr verzärtelt, vielmehr erfordert nun ihr gleichſam heranrükkendes männliches Alter und ihre anfangende Tragbarkeit mehrere Nahrungstheile. Allein man darf den Miſtdünger bey den Obſtbäumen nie anders, als mit Vorſicht und mit Sparſamkeit anwenden *). Er muß faſt vermodert ſeyn, von Rindviehmiſt und nie in Uebermaaß unter-

*) Die Erfahrung und Aufmerkſamkeit nöthiget mich, von den allermeiſten neuern Gartenſchriftſtellern, die allen und jeden animaliſchen Dünger von den Bäumen entfernt wiſſen wollen, in etwas abzuweichen. Wird 1) bey erwachſenen Bäumen 2) vermoderter oder ſogenannter kurzer Dung, dabey kein Stroh mehr befindlich, der alſo ſeine ſcharfen hizzigen Theile nicht mehr beſizzet, 3) von Kühmiſt, der der kühlendſte iſt, 4) mit Sparſamkeit, um die Saftgefäße der Bäume nicht mit Nahrungstheilen zu überladen, und gleichſam auszuſpannen, bey einem Boden, der 5) Pflanzennahrung, Salz und Oehle nöthig hat, — angewendet, ſo finde ich ihn in ſeiner Natur und in der Erfahrung nicht nur unſchädlich, ſondern vortheilhaft, und eher zum Ziel führend, als bey dem vegetabiliſchen Dünger, der eben die Nahrungstheile darreichet, aber nur im halben Maaß. Selbſt der würdige, nun verewigte Hirſchfeld konnte ihn nicht verwerfen, ob er gleich den vegetabiliſchen und Erdendünger vorzüglich begünſtiget: und er hat auch desfalls Recht, da man in dieſem nicht zu viel thun, in jenem aber leicht das Ziel überſchreiten kann.

miſchet werden, wobey das mehr oder minder fette Erdreich den Ausſchlag geben muß. Jedoch wo Kirſchenbäume zu ſtehen kommen ſollen, muß aller animaliſche Dünger und Miſt wegbleiben, weil dieſe Art Bäume durchaus keinen Dünger von vielen öhligten Theilen vertragen können, ſondern davon brandig werden.

Will man ein Stük Land oder Garten, worinnen alte Bäume geſtanden, mit jungen Bäumen friſch beſezzen, ſo muß ſolches, nach tiefer Umgrabung und reichlichen Düngung (wobey auch durchfrorne Schlamm- und Sumpferde, wenn man deren haben kann, Gaſſenerde ꝛc. gut anzuwenden iſt), etliche Jahre lang mit Kraut oder Wurzelgewächſen bebauet werden, damit die lange Jahre hindurch ausgeſogenen Nahrungstheile erſezt, und der untere und obere Boden fruchtbar werde.

§. 3.

Von Verbeſſerung des fehlerhaften Erdreichs.

Wir müſſen nun zwar freilich den Boden zu unſern Baumpflanzungen annehmen, wie wir ihn in der Erdlage unſerer Gegend vorfinden; allein wir können doch die Fehler des Erdreichs ſehr verbeſſern, theils durch fleißiges Bearbeiten, theils durch Düngung, theils durch Vermiſchung mit entgegenſtehender Erdart.

Der Sandboden iſt an ſich ſehr unfruchtbar. Der Regen löſet von ſeinen magern Steinchen nichts auf, das Waſſer lauft geſchwinde durch, der Boden wird ſogleich wieder trokken: bey anhaltender Hizze und Dürre troknet er ganz aus, und den Wurzelpflanzen entgehet die Nahrung. — Eine überaus gute Verbeſſerung dieſes dürren und hizzigen Bodens iſt der Raſen, den man abſchälen und das Land damit über-

überführen muß. Bleibet er über Winter liegen, ſo wird er durch den Froſt, Schnee und Regen mürbe, und wenn er im folgenden Frühjahr untergehakket, und der Boden öfters mit dem Karſt durchgearbeitet wird, ſo giebt er demſelben mehrere Feſtigkeit, Kühlung und Dung. Auch die Leimenerde thut gute Dienſte: nicht weniger der Teichſchlamm; wenn derſelbe auf Haufen geſchöpft und durch Froſt und Luft von ſeinen ſauren Theilen gereiniget, und ſodann auf das Sandfeld geführet wird. Wittert er allda aus, und wird alsdenn untergegraben oder untergepflügt, ſo macht er den dürreſten Sandboden fruchtbar. — Der Anbau der Rüben und anderer Wurzelgewächſe bereichert auch den Boden, und mindert ſeine Hizze, zumal wenn ſie in ihrem vollen Saft untergepflügt werden.

Der kalchigte leichte Boden, dem nahrhafte öhligte Theile fehlen, und der mit ihm verwandte Gyps, wird beſonders durch Teichſchlamm, durch Thon, durch Miſt ausnehmend verbeſſert.

Das thonigte Erdreich hat zwar Fettigkeit genug, aber bey naſſer Witterung iſt es zäh und klöſig, und bey dürrem Wetter veſte und ſteinhart, und bekommt Riſſe. Aber durch Vermiſchung mit lokker machenden Erdarten, vorzüglich durch Mergel, der ohnedem, wie bereits ſchon oben erwähnt, für die Bäume der allergemäßeſte und beſte Dünger von der Welt iſt, wird es leichter und lokkerer gemacht. Denn da er eine aus Kalch und Leimen beſtehende Erdart iſt, ſo löſt der Kalch die Zähigkeit auf und vermindert die ſchlüpfrige Feuchtigkeit; wozu denn die fleißige Bearbeitung des Bodens viel Gutes wirket. — Den Mergel findet man in leimigten lettigten Feldern, wo er ſich weißgrau, dunkelgrau oder rothgelb hie und da auf der Oberfläche etwas ſehen läßt. Man findet ihn an Pläzzen, wo die Erde zart und fettig anzu-

fühlen iſt, und ſich zwiſchen den Fingern glatt wie Seife befindet. Auch in ſumpfigten und ſchlammigten Gegenden, die mit Moos bedekt ſind, wenn ſie bey heißen Sommern austroknen, trifft man ihn an. Man erkennet den Mergel nicht nur an ſeinem fettigten, ſeifigten Anfühlen, ſondern auch an ſeinem Aufbrauſen, wenn man Eſſig darauf ſchüttet, und je mehr er aufbrauſet, deſto mehr Kalch hat er.

Die Moor- oder Torferde befindet ſich nur in Gründen, wo das Waſſer keinen Abfluß hat; und in ſolchen naſſen und tiefen Lagen und Boden taugt gar keine Obſtbaumpflanzung. Uebrigens iſt ſie zwar lokker und fett und iſt aus vermoderten Gewächſen entſtanden: ſie iſt aber doch eine unfruchtbare, feuchte, ſcharfe und ſaure Gewächserde, und kann ihr nur durch Austroknung vermittelſt Gräben, durch Kalch und Leimen, vorzüglich aber durch Kalchmergel, der die Säure wegnimmt, und durch fleißigen Bau geholfen werden.

§. 4.

Von unterhaltenem Bau und Beſſerung der Baumgärten und Baumſtükke ꝛc.

Der gute Bau und Behakkung der Baumgärten nebſt der nöthigen Düngung wird ohne beſondere Koſten für die Bäume unterhalten, wenn das Land unter denſelben zu allerhand Küchen- und Wurzelgewächſen genuzzet wird, ſo wie auch bey den Baumſtükken, Aekkern und Fruchtfeldern, welche mit Bäumen beſezzet ſind, durch deren Beſtellung mit Getreidfrüchten oder Futterkräutern, Wurzelgewächſen u. dergl., zugleich die Bäume Bau und Beſſerung mit genießen. Inſonderheit gerathen die weißen oder ſogenannten Viehkartoffeln ganz gut unter den Bäumen. Auch rother oder teutſcher Klee iſt den

Bäu-

Bäumen nicht nachtheilig, da von ihm bekannt iſt, daß er den Boden verbeſſert, und mit ſeinen Wurzeln und Blättern dünget, wenn er anders nicht zum Saamentragen darauf gelaſſen, ſondern im zweyten Jahr mit den Stoppeln umgepflüget wird, da er denn ſchwerere Frucht träget als ein Brachakker, der friſch bedünget worden. Aber Luzerner oder ewiger Klee taugt nicht unter die Bäume, weil er ſehr tief wurzelt.

Sind aber Obſtbäume verurtheilt im Grasboden zu ſtehen, ſo müſſen ſie alle Herbſt 6 Fuß breit um den Stamm umgraben, und in die Rundung 2 Fuß weit vom Stamm entfernt, mit verweſtem kurzen Rindsmiſt, durchfrornet Gaſſenerde, Teichſchlamm ꝛc. oder durch Aufgießung mit vergohrnem und verfaulten Miſtpfuhl bedünget, oder im Frühjahr um dieſen Zirkel des Baums mit Rüben, Unterkohlraben u. dergl. bepflanzt und im Herbſt zur Verweſung und Düngung untergegraben werden.

§. 5.

Von der Anlage der auszuſezzenden Bäume, ſowol ſymmetriſch als vortheilhaft für die beſondern Obſtarten.

Bey neuer Beſezzung eines Baumgartens iſt es der Ordnung und Schönheit gemäß, daß die Bäume in Reihen geſezt werden, und das Auge allenthalben eine Allee vor ſich ſehe. Es müſſen aber auch die Reihen gegen die Sonne ſo gerichtet werden, daß die Mittagsſonne durch die Reihen falle, wenn ſchon der Garten nicht gerade gegen Mittag läge. Ueberdas müſſen die verſchiedenen Gattungen von Obſtbäumen entweder in den Reihen ſo geordnet und benachbart werden, daß ein nicht groß wachſender Baum dem andern, der eine große ausgebreitete Krone macht, Raum laſſe, welches beſonders bey der Pflanzung in

das

das Quinkunx oder in verſchobenen Reihen zu beobachten iſt; oder wenn eine andere Einrichtung ſtatt findet, und man etwa die Reihen der Bäume in gerade Alleen richtet, wobey ſie mehrern Abſtand erfordern, ſo muß die Einrichtung und Eintheilung der Bäume ſo gemacht werden, daß kein Baum dem andern Sonne und Luft entziehe, daß die hochwachſenden die niedrigen nicht überſchatten und das beſtändige Steigen und Fallen in der Höhe der Baumkronen ſowol der Luft als den Strahlen der Sonne einen freyen Zugang zu allen gewähre. Wenn z. B. nach Taf. II. fig. 16. die Eintheilung ſo gemacht wird, daß eine Reihe Birnbäume in der Mitte, ſodann auf jeder Seite eine Reihe Aepfelbäume, daneben eine Reihe Pflaumen- oder Kirſchbäume (ſaure nemlich, oder ſonſt nicht ſo hochwachſende Süßkirſchen), ſodann wieder Aepfel, dann Birnen, dann Pflaumen und ſofort zu ſtehen kommen, ſo kann der Wind überall beſſer durchſtreichen und die Sonne auf alle Einfluß haben, indem die Pflaumen und Sauerkirſchen niedriger wachſen, als Aepfelbäume, und die Aepfelbäume niedriger, als die Birnbäume, nach fig. 17. — Was die Wallnußbäume, Speierlinge und ſüße Kaſtanien betrifft, wenn man deren im Baumgarten haben wollte, ſo müſſen ſolche ſchlechterdings nur gegen die Abendſeite (rechter Hand, wenn man gegen Mittag hinſiehet), gegen den Zaun hin gepflanzet werden, damit ſie nicht die andern Bäume überſchatten, und Sonne und Luft hemmen, als wodurch ſie ihnen höchſt beſchwerlich und nachtheilig ſeyn würden. — Sonſt gehören die Wallnußbäume und Speierlinge an Wege und Straßen, wo ſie nicht viel verdämmen können, und Kaſtanien an Berge oder bey Waldungen, an ſchikliche Plätze, oder um die äußern Seiten des Baumgartens zum Schuz wider Wind und Kälte.

Es

Es werden nun aber die hochſtämmigen Bäume entweder in geraden Alleen geſezt, ſo daß jedesmal vier Bäume ein rechtwinklichtes Vierek vorſtellen nach fig. 18. Taf. II. oder man verpflanzet ſie ins Verband oder ins Quinkunx, wie es die Gärtner nennen nach fig. 19. ſo daß allemal ein Baum in der nächſten Linie gerade in der Mitte von zwey andern ſeiner benachbarten Linien zu ſtehen kommt, und alſo drey derſelben einen gleichſeitigen Triangel vorſtellen. — Dieſe Methode iſt die beſte, weil ſolche den Bäumen oberhalb mehrern und gleichern Raum giebt. — Bey ſolchen verſchobenen Reihen zeiget ſich auch dem Auge, wo es hinaus ſiehet, und wo man eintritt, allenthalben eine Allee, welches aber bey den geraden und im Kreuz ſich durchſchneidenden Reihen nicht ſtatt hat.

Will man nun aber einen Obſtgarten anlegen, den man blos hochſtämmigen Bäumen zu widmen und keine ſonſtige Gewächſe und Pflanzen darunter zu ziehen gedenket, wobey man zugleich den ſämmtlichen Raum des Gartens möglichſt benuzzen möge, ohne jedoch die Bäume zu ihrem oder ihrer Früchte Nachtheil allzuenge zu ſezzen, und gleichwol für das Auge die angenehmſte Symmetrie beobachte, ſo ſtekke man die Horizontalreihen a b Taf. II. fig. 19. von Abend gegen Morgen 25 Fuß Rheinl. von einander abſtehend ab; die Perpendikularreihen aber, welche von Mitternacht gegen Mittag laufen, alſo von c bis d 28 Fuß von einander entfernt, aber ſo, daß ſie die Horizontalreihen in der Mitte durchſchneiden. Es kommt alſo ein jeder Baum 28 Fuß weit nach den Horizontalreihen von dem andern abzuſtehen, nach der Perpendikularlinie aber nur 25 Fuß. Die Horizontalreihen, worein die Bäume zu ſtehen kommen, werden bey Anlage des Gartens in Gräben zu 3 Fuß tief und 6 bis 8 Fuß breit ausgeworfen, damit ſowol

die

die Erde lokkerer als auch die untere ſchlechtere Erde mit der obern vermiſcht und für die Wurzeln der Bäume treibender werde. War es ein Grasboden, ſo wird zuvor der Raſen abgeſtochen und unten in die Gräben gelegt. Kommt von unten allzuviel ſchlechte Erde zu Tage, ſo bereichert man ſie mit altem verweſten Rindviehdünger oder mit einer für den Boden ſich ſchikkenden verbeſſernden Erde: hat man aber Mergel in der Gegend, ſo braucht man ſonſt keinen Dünger, indem ſolcher, wie mit mehrerm gezeiget, der beſte Dünger von der Welt für alle Arten Obſtbäume iſt.

Bey Beſezzung der abgeſtochenen Punkte, wo die Löcher für die Bäume gemacht werden, wähle man zum Nachbar eines groß wachſenden Baums mit einer ausgebreiteten Krone einen ſolchen auf jeder Seite, der einen ſchwächern Trieb, kleinere, oder eine pyramidenförmige Krone macht: es ſeyen nun Steinobſtbäume, oder Kernobſt von einem gemäßigten Trieb. (Pfirſchen, Abrikoſen, Mandeln ꝛc. gebe man ihren Stand vorne gegen Mittag zu, weil ſie die meiſte Hizze unſers Clima nöthig haben.)

Man trage kein Bedenken, als wären ſolchergeſtalt die Bäume zu nahe bey einander: ihre kluge Eintheilung und Ordnung unter einander, da immer ein ſchwachtreibender oder der eine kleine Krone macht, neben einem mit einer ſich ausbreitenden ſtrozzenden Krone ſtehet, wird vielmehr zulaſſen, daß man eine reiche Vermehrung des Ertrags von Obſtfrüchten wird bewerkſtelligen können, wenigſtens auf eine geraume Zeit. Der Raum von 28 Fuß zwiſchen jedem Obſtbaum in den Horizontalreihen wird zulaſſen, daß man dazwiſchen einen Kugelbaum $4\frac{1}{2}$ bis 5 Fuß Schafthöhe ſezze, und ſo lange die Früchte davon erndte, bis die Hauptbäume groß geworden, welche ſodann innerhalb etwa 20 Jahren ihren Plaz reichlich werden bezahlt

zahlt haben, zumal wenn man dazu unter dem Steinobſt die ſo fruchtbare und treffliche gelbe Mirabelle und unter dem Kernobſt den engliſchen Goldpepping erwählet, welche beide, weil ſie ſogleich im zweyten Jahr auf Frucht treiben, einen ſehr gemäßigten Trieb machen, ſich bey einem jährlichen leichten Schnitt in der ſchönſten Ordnung erhalten laſſen, und ihre Nathbarn auch wol nach 20 Jahren wenig hindern werden, daß man wol Anſtand nehmen wird, ſie herauszuwerfen.

§. 6.

Vom Abſtand der Bäume von einander und der Schädlichkeit des Allzuengeſezzens auf Baumſtükken oder mit Bäumen beſezten Aekkern.

Allermeiſt iſt es ein großer Fehler, daß die Obſtbäume allzu enge zuſammengeſezt und öfters ganz in einander gepfropfet ſind, daß keiner ſeine völlige Größe erlangen, noch ſich nach ſeiner Natur gehörig ausbreiten kann. Man ſchadet ſich dadurch, die überflüſſig ausgeſezten Bäume unberechnet, auf dreyen Seiten: 1) Werden die Obſtfrüchte, denen Luft und Sonne benommen iſt, kleiner, ungefärbt, unſchmakhaft und zu allem Gebrauch ſchlechter; 2) Giebt es verbuttete, kränkliche, mit Moos bewachſene, fehlerhafte Bäume; und 3) kann man nur wenigere und ſchlechtere Pflanzen und Gewächſe unter den Bäumen erziehen. — Aller dieſer Schaden entſtehet nicht nur durch die Hemmung und Zurükhaltung der Sonnenſtrahlen und der Bewegung der Luft durch die gedrängt ſtehenden Bäume, ſondern auch durch die ſtarke Ausdünſtungen ihrer überflüſſigen Feuchtigkeiten, welche bey manchen ſo ſtark ſind, daß von 100 Theilen kaum 5 Theile zurükbleiben. Wir empfinden ſolches nicht nur im Schatten der Bäume, der deswegen ſo kühl iſt, ſondern wir ſehen

es auch an den vielen Nebeln, womit die waldigten Gegenden faſt ſtets bedekt und deswegen auch die waldigten Länder ungeſund ſind, und viele nach Ausrottung der Wälder geſund gemacht worden. Beſonders nachtheilig wirken die Ausdünſtungen eines Baums auf Pflanzen und Gewächſe, und auch auf ſolche Bäume, die mit ihm nicht einerley Natur haben. Ein auffallender Beweis iſt die Beobachtung bey einer Weide; wenn dieſelbe an eine belaubte Erle gepflanzet wird, ſo verdorret entweder die Weide, oder ſie reißt ſich in ihrem Wuchs mit der größten Gewalt von der Erle ab. Manche Bäume haben vor andern eine ſchädliche Ausdünſtung. So iſt z. B. die des Nußbaums narkotiſch und betäubend, und es iſt ungeſund, unter ſeinem Schatten zu ſchlafen. Seine beſonders ſchädliche Ausdünſtung nimmt man auch an allen Gewächſen wahr, die ſein Schatten erreichet.

Was nun im Baumgarten den Abſtand der Reihen und der Bäume von einander betrifft, ſo ſollen dieſelbigen, wenn man darunter hin noch etwas pflanzen will, nicht unter 35 Fuß Rheinl. Raum von einander haben. Iſt ſolcher ſchon für die Pflaumen und Sauerkirſchen etwas überflüſſig, ſo kommt doch die dadurch freyer zuſtreichende Luft und Sonne den Aepfel- und Birnenbäumen deſto beſſer zu ſtatten, und der Unternuzzen, nemlich von den Pflanzen und Gewächſen, iſt deſto reicher.

Uebrigens gehöret einem Apfel- oder Birnbaum (der eine ausgebreitete Krone macht, und ſonſt keine andere Eintheilung, wie etwa im vorhergehenden §. erkläret worden, ſtatt findet) 32 Fuß Rheinl. Abſtand von einander: einem Pflaumen-, Sauerkirſchen-, Mandel-, Pfirſchen-, Abrikoſenbaum ꝛc. 20 Fuß: Süßkirſchen, Speierlinge 35 Fuß: Nußbäumen, ſüßen Kaſtanien 40 Fuß.

Auf Aekkern und Fruchtfeldern aber, als ſogenannten Baumſtükken ſoll man jedem Apfel- und Birnbaum, die allermeiſt darauf geſezt werden, nie unter 40 bis 50 Fuß Abſtand geben; denn ſolchergeſtalt erhält man $\frac{3}{4}$ Früchte, und der Ertrag an Menge und Größe der Obſtfrüchte iſt deſto reichlicher.

§. 7.

Ausnahme von der Regel des ſymmetriſchen Sezzens der Obſtbäume bey engliſchen Anlagen, und der in denſelben als halb wild behandelten veredelten Obſtſtämmchen.

Die Liebhaber engliſcher Anlagen dürfen ſich indeſſen durch die angeprieſene ſymmetriſche Reihenpflanzungen der Obſtbäume in den Baumgärten, die auch allda gewislich ihre großen Vorzüge haben, nicht abhalten laſſen, bey ihren ſchönen Anlagen auch den Nuzzen mit dem Vergnügen zu gatten, und deshalben die Obſtbäume davon nicht ausſchließen. Nein! auch zu ohnſymmetriſchen Anlagen, und vorzüglich zu kleinen freyſtehenden Gruppen, wo nur höchſtens die mittlern Luft und Sonne miſſen, laſſen ſich dieſe verzierenden und nuzbaren Obſtbäume vortreflich gebrauchen. Es iſt vielmehr jezt überraſchend und vergnügend, der Schnabelweide nicht zu gedenken, wenn man im Herbſte ohngefähr auf eine ſolche Gruppe Obſtbäume mit ſchönen Früchten ſtößt, und man muß nur das Angenehme und Ergözzende empfinden, wenn man mitten unter wilden Geſträuchen hier eine Gruppe und da eine Gruppe vermiſchter Obſtbäume von Pfirſchen, Mandeln, Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Quitten, Miſpeln ꝛc. mit tauſend Früchten erblikket, und umgeben mit Buiſſons und Zwerghekken von eitel Goldpeppin, ächten Goldrenetten, Fenouillets ꝛc. (auf Paradiesäpfelſtämmchen veredelt und nur 3 Fuß Höhe),

he), deren Früchte, wie gediegenes Gold glänzend, ſich drängen. Man glaubt ſich in ein irdiſches Paradies verſezt zu ſehen. —

Ja, es ſind mir engliſche Anlagen bekannt, wo man ſtatt der exotiſchen Hölzer lauter Obſtbäume aller Arten und Sorten des feinſten Tafelobſtes, theils auf Kernſtämme, theils auf Paradiesäpfel- und Quittenſtämme veredelt, meiſt als wildwachſend mit gutem Erfolg pflanzet, das eine lebendige Pomologie darſtellet. Jede Sorte Obſtes iſt mit einer blechernen Nummer an einem Kupferdrath unbemerkt angehängt.

§. 8.

Einen ſehr guten und dauerhaften lebendigen Zaun um einen Obſtgarten oder Baumſchule zu pflanzen.

Unter der Menge der Arten von lebendigen Zäunen iſt ſelten einer von der Beſchaffenheit, daß dadurch ein Haſe zu ſchlüpfen außer Stand wäre. Nur der Weißdorn (Crataegus Oxyacantha) iſt dazu das dienlichſte Material. Dieſe ſtachlichte Staude mit ihren ſtachelbeerartigen, dreylappigen Blättern, runden, roſenblattartigen hellweißen Blüthen, und rothen, länglichen, mehligten Beeren iſt bekannt. — Zu einem Zaun von 400 Fuß lang braucht man 800 junge Weißdornſezlinge, weil jeder einen halben Fuß von einander geſezt werden muß. Dieſe Sezlinge können Fingers dikke, Daumen dikke oder auch noch dikker ſeyn, wenn nur die Wurzel gut iſt. Sie werden im Frühjahr oder beſſer im Herbſt geſezt, und jeder Sezling auf einen halben Fuß abgeſtumpft. Zwiſchen jedem wird ein Pfahl von etwa 3 Fuß hoch geſtekt, um die Schenkel der wachſenden Weißdorne daran ordentlich zu binden. Es können geringe Pfähle ſeyn, da ſie doch in 3 — 4 Jahren wieder wegkommen. Will man aber auch dieſe Koſten nicht anwenden, ſo müſſen

eben

eben die Seitentriebe und Schenkel in der Folge kreuzweis an und über einander gebunden werden. — Nur im erſten Sommer läßt man ſie ruhig wachſen; im Herbſt aber oder im Frühjahr werden ſämmtliche Sezlinge bis auf einen Finger lang mit allem, was ſie getrieben haben, von der Erde weggeſchnitten, wenn nur ein oder etliche Augen unten ſtehen bleiben. Alsdenn machen ſie erſt, da ſie eingewurzelt ſind, ſtarke Triebe und tüchtige Schenkel. — Das folgende Jahr im Herbſt oder Frühjahr bindet man die Schenkel an die Pfähle, oder in Ermangelung derer an einander, und kürzet jeden etwas ein, daß er ſtärker wird, und wieder ſtärkere Zweige treibt. Was vorne oder hinten von Zweigen ſtehet, das wird weggeſchnitten, damit der Zaun deſto dichter und die Schenkel ſtärker werden. — Das dritte Jahr werden wiederum die neuverwachſenen Zweige rechts und links angebunden, und in einander geflochten, damit keine Lükke entſtehe und alles dicht bewachſe, und alle dieſe angebundenen Zweige abermals eingekürzt und vorne etwas abgeſtumpft. Und ſo alle Jahre fort, ſo hoch man nemlich den Hag ziehen will. — Nach 3 Jahren kann man die Pfähle ausziehen und verbrennen. Wenn der Zaun ſeine Höhe erreicht hat, ſo kann man ihn ſodann mit der Zaunſcheere oder mit einer Hekkenhippe behakken. Sowol dabey, als bey dem erſten Anwuchs und Beſchneiden muß man darauf ſehen, daß der Zaun nicht dichter als einen halben Fuß werde. Dadurch wird er ſo dichte und enge verwachſen, daß faſt kein Vogel dadurch fliegen kann.

Will man einen ſolchen Hag verſchönern, und davon einen Handelsnuzzen ziehen, ſo kann man hin und wieder in abgemeſſenen Diſtanzen einen Stok Saurach oder Sauerdorn, Berberizenſtrauch (Berberis vulgaris Linn.) dazwiſchen oder daran pflanzen, als deſſen ſchöne rothe, längliche, ſäuer-

liche Beeren in den Apotheken und von den Zukkerbekkern ſehr geſucht und geſchäzt werden. Man darf ſie aber zu dieſer Abſicht entweder gar nicht beſchneiden, oder nur das eine Jahr auf dieſer und das andere Jahr auf jener Seite, weil die Blüthen an den äuſſern Spizzen der Zweige hervorkommen.

Indeſſen muß man die jungen Bäume im Obſtgarten alljährlich, bis derſelbe gut umzäunet oder ſonſt zuverläſſig verwahret iſt, entweder mit Stroh oder Dornen umbinden, damit die Haſen kein Unheil anrichten, die öfters beinsdikke Bäume, zumal Apfelbäume, benagen.

Achtes Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume und ihrer Kur: und von den Schädlichkeiten an denſelben und ihren Blättern, Trieben, Blüthen und Früchten.

§. 1.

Von dem Brand und dem Krebs der Bäume.

Der Brand und der Krebs an den Bäumen, den die Gartenſchriftſteller gewöhnlich für zweyerley Krankheiten angeben, iſt eine und dieſelbe Krankheit, und der Krebs nur eine Verlängerung derſelben. Oefters ſtirbt der Baum in kurzer Zeit dadurch ab, öfters aber dauert es Jahr und Tage und wol bis 8 und 10 Jahre lang, da indeſſen das Uebel wie ein langſamer Krebs um ſich greift und die Rinde immer mehr abſtirbt und losſpringt und das Holz dürre wird, und

wird

wird der **Brand** genennt, weil das Holz ſchwarz und wie verbrannt wird. — Alle Obſtbäume ſind dieſer Krankheit unterworfen, und heißt bey dem Steinobſt der **Gummi** oder **Harzfluß**. Der **Grund des Uebels** iſt jedesmal eine Ergießung des Safts, in verlezten oder zerſprengten Saftröhren, wodurch Stokkungen in den Röhren entſtehen, und die Verrichtung des Saftumlaufs geſtöret wird, wie ſolches der Harzfluß ſichtbar zeiget.

Es macht gewöhnlich dieſe Krankheit den Aepfel- und Birnbäumen den Garaus, und viele tauſend werden durch den fetten und hizzigen **Miſtdünger** in dieſe Krankheit gejagt. Der gährende Saft zerſprengt an einigen Orten die Saftröhren, ergießt ſich zwiſchen die Rinde und das Holz, die ſich dadurch von einander abſondern. Der Saft verdirbt immer mehr, wird äzzender und frißt um ſich, wie ein Eiter, deſſen Schärfe die benachbarten Theile anſtekt: daher der Name **Krebs** *).

M 3 Sie

*) Die **Düngungen der Obſtbäume** laſſen ſich ſämmtlich nach folgendem **Maaßſtab** beurtheilen: keinem Obſtbaum ſind ſtark öhligte oder fette Dünger dienlich, weder für ſeine Geſundheit noch für ſeine Früchte. Seiner Natur ſind mehr ſalpetrigte oder ſalzigte Theile zu ſeiner Fruchtbarkeit zugeordnet. Das zeigt ſchon ſein ganzer Bau, da ihn die Natur unter allen Pflanzen am höchſten in die Luft geſezzet, und daher auch ſo viele Millionen von Poren und Mündungen in ſeinen Blättern und Rinden anerſchaffen hat, um die ſalpetrigten Theile aus der Luft einzuſaugen. Deswegen werden auch ſeine Früchte auffallend ſchmakhafter und beſſer, wo es in einem mergelartigen, etwas kalchigten Boden ſtehet, als in einem öhligtfetten, ſchwarzen oder gedüngten Erdreich. — Daher muß man den Miſtdünger (den man ohnehin nie anders als verweſet anwenden darf,) ſparſam und ſehr klüglich mit ſeiner Erde vermiſchen. Selbſt **Aepfelbäume**, die ſonſt einen friſchen guten

Sie rühret ferner her von Quetſchungen und Beſchädigungen, dadurch die Saftgefäße zerriſſen werden, der Saft ſich eben ſo ergießt, verdirbt und Holz und Rinde angreift. — Sie kommt auch vielfältig her vom Verfrieren im Winter, da die Saftröhren geſprenget werden, daß ſich beym ſchnellen Aufthauen der verdorbene Saft auch zwiſchen Rinde und Holz ergießt. — Noch entſtehet er von den ſogenannten Schrotwürmern, wovon weiterhin Kap. 9. §. 4. mehreres geſagt wird.

Die Kur iſt folgende: Befindet ſich die Krankheit an den Aeſten, ſo werden ſolche bis auf einen geſunden Theil weggeſchnitten, und der Baumkütte aufgelegt. — Iſt der Stamm angegriffen, ſo wird die Rinde bis auf geſunde Theile weggeſchnitten und alles wohl mit dem Baumkütte verſchmieret. Iſt der Baum alt und das Holz ſtark brandig, ſo wird das Schadhafte ausgemeißelt, das Loch aber entweder mit dem Forſythiſchen oder mit folgendem Baummörtel ausgeſtopft. Man löſchet friſchen Kalch mit friſchem Rindsmiſt, und menget etwas Leimen darunter. Die ausgeſchnittene Rinde aber wird mit dem Baumkütte belegt.

§. 2.

Von dem Gummi- oder Harzfluß des Steinobſtes.

Dem Harzausfluß iſt unter dem Steinobſt der Abrikoſenbaum vorzüglich ausgeſezt, indem er einen noch ſtärkern Safttrieb als der Kirſchbaum hat.

---

guten Boden lieben, ſind ſehr empfindlich auf öhligten Dünger, und bekommen durch Uebermaaß leicht den Brand: Birnbäume vertragen ihn noch weniger: Kirſchenbäume gar keinen; am meiſten kann der Pflaumenbaum vertragen.

hat. — Er iſt eben die vorherbeſagte Krankheit des Brandes, wird von gleichen Urſachen, beſonders dem unzeitigen Schneiden der Steinobſtbäume, dem Miſtdünger, der dieſer Art Bäume am allergefährlichſten iſt, von Verwundungen durch Ungemach der Witterung ꝛc. erzeuget, und hat gleiche Kurart. Inzwiſchen iſt der Brand dem Steinobſt tödtlicher, als dem Kernobſt.

Wenn ſich bey Abrikoſen-, Pfirſchen- und Mandelbäumen der Gummifluß zeiget, oder auch manchesmal Aeſte an denſelben plözlich welk werden, ſo liegt gar häufig die Urſach davon in dem aus den Wurzeln allzuheftig zudringenden Saft des Grundſtammes, des Pflaumenbaums, welchen die entweder durch Fruchtbarkeit erſchöpfte, oder durch Froſt gedrukte oder ſonſt beſchädigte Aeſte nicht faſſen und vertheilen können.

§. 3.

Vom Ausſaz oder der Räude.

Der Ausſaz oder die Räude äußert ſich bisweilen bey jungen Bäumen des Kernobſtes, da die Rinde ruſig und ſchiffrig wird, und der Baum im Wachsthum ſtille ſtehet, und kränkelt. Die Krankheit entſtehet durch eine Stöhrung des Saftlaufs, beſonders auch bey mooſigten Bäumen, die deshalben auch oft ausſäzzig genennet werden. — Man ſchabt die äußere ſchiffrige Rinde ſo viel thunlich weg, ohne Verlezzung der grünen. Iſt der Baum noch jung, ſo muß der Schaft öfters mit friſchem Waſſer vermittelſt einem Lumpen abgewaſchen und abgerieben werden. Iſt aber der Baum ſchon ſtark und von etwa 8 oder 9 Jahren, ſo wird nach vorhergegangenem Abwaſchen und Scheuern der abgekrazten Rinde der Schaft mit Baumkütte dünne überſchmiert.

§. 4.

Vom Moos.

Das Moos, wovon die gelbe und grauweiße Kruſte, die man an den Rinden ſiehet, das ſchlimmſte iſt, entſtehet meiſt von der Beſchaffenheit des Erdreichs und von einer dumpfigten und feuchten Lage. Es ſind wirkliche fremde Pflanzen, deren außerordentlich feiner Same in kleinen Kapſeln eingeſchloſſen iſt, die ſich öffnen und vom Winde fortgeführet, ſich in den Rizzen und Unebenheiten der Rinde feſtſezzet, daſelbſt Wurzel ſchlägt, und ſich auf Koſten des Baums, wie der Schimmel am Brodte, ernähret. Das Moos entziehet daher dem Baum nicht nur viele Kräfte, daß viele Aeſte dürre werden, hindert ſeine Ausdünſtung und die natürliche Bewegung ſeines Safts, und bringt alſo Stokkungen zuwege, davon der Ausſaz entſtehet, die äußere Rinde verdirbt, und endlich die Auflöſung der friſchen Theile erfolgt und der Schaden immer tiefer dringt; ſondern es giebt auch allerhand ſchädlichen Inſekten einen nachtheiligen Aufenthalt. — Man muß es fleißig abkrazzen, und ſauber abwaſchen, wodurch zugleich ſein Same erſäuft, die Wurzeln zerſtöret, und der Baum erfriſchet und erquikket wird. Iſt aber der Baum dadurch bereits räudig oder ausſäzzig geworden, ſo verfahre man nach der im vorigen §. angegebenen Art.

§. 5.

Kränklichkeit eines jungen erwachſenen Baumes, ohne zu wiſſen, woher?

Bisweilen trauert ein junger Baum, ohne daß man ausfindig machen kann, woher dieſe Kränklichkeit rühre. — Gar vielfältig (wenn nicht etwa eine Maus die Wurzeln zernagt hat,) kann man ſolche

che Bäume dadurch wieder geſund und friſch machen, wenn man 8 Tage lang täglich einmal ihren Stamm und Aeſte mit friſchem Waſſer abwäſchet. Zumal iſt es bey Hizze und Trokkene ein trefliches Mittel für kränkelnde Bäume.

§. 6.

Einem alten ſchwächlichen Baum aufzuhelfen.

Iſt der Stamm eines alten ſchwächlichen Baumes noch ganz und ohne Hauptgebrechen, ſo wird ihm vielfältig dadurch wieder aufgeholfen und er gleichſam verjünget, wenn man ihm ſeine alten Aeſte abſtumpfet, und zwar das eine Jahr die eine, das folgende Jahr die andere Hälfte, nur daß jedem Hauptaſt ſein Zugreis gelaſſen und jede Abplattung und Wunde mit Baumkütte gehörig bedekket werde.

Außerdem kann man dergleichen Bäumen auch vielfältig mit einer beſonders ſtärkenden Dungerde neue Kräfte geben von folgender Bereitung: Man macht im Herbſt in einer Ekke des Gartens ein geräumiges Loch, legt die ausgeſchüttete Erde neben hin und ſchüttet in die Grube einige Körbe voll Erde vom gebauten Lande oben weg. Den Winter über ſammelt man vom Mezger das Blut vom Hornvieh, ſchüttet es in die Grube auf die hineingeworfene Erde, hakket ſie jedesmal wohl durch einander, und wirft von Zeit zu Zeit, wenn man friſches Blut hat, von der nebenliegenden Erde dazu und mengt es wohl. Zeitlich im März gräbt man den abgängigen Baum rings um die Wurzeln auf, bis auf eine Handbreit hoch; die aufgeräumte Erde räumt man weg, und legt die mit Blut vermengte Erde einen halben Fuß hoch rings herum auf, und bedekket dieſe Bluterde wieder mit ein wenig anderer Erde.

§. 7.

Bey Unfruchtbarkeit eines Baums.

Selten iſt eine Krankheit zu heben, wenn man die Urſache nicht weiß. — Rührt die Unfruchtbarkeit von der Art her und von einer unrechten Veredlung: ſo hilft nichts, als das Abwerfen und Umpfropfen. — Kommt ſie von noch ſtarkem Trieb und Wachsthum in Holz: ſo iſt die Geduld das beſte, bis er ſein gehöriges Alter erreicht hat: alsdenn wird er alles einbringen; oder man räume die Erde von der Wurzel, und gebe ihr magere Erde oder Sand dafür. — Iſt aber die Magerkeit des Bodens ſchuld, ſo iſt die im vorhergehenden §. beſchriebene Bluterde dienlich, oder, wenn man dieſe nicht hat, in Fäulniß gegangener Miſtpfuhl von Rindvieh.

§. 8.

Von der Schädlichkeit des Froſtes an Bäumen.

Der Froſt iſt den Bäumen gefährlich theils im Anfang des Winters, wenn die ſtrenge Kälte zeitlich kommt und ſich der Saft in den Bäumen noch nicht hinreichend verdikket hat, und noch zu flüſſig iſt: theils im Frühjahr, wenn der Saft ſchon anfängt einzutreten, wie man zu ſagen pflegt, oder wenn der Saft anfängt zu vegetiren und zu treiben, und alſo flüſſig wird. Dieſer Froſt iſt der gefährlichſte. Mitten im Winter erfrieren ſie ſelten, auch bey der größten Kälte, es ſey denn, daß es den Tag zuvor geregnet habe, als wodurch die Saftröhren ſich etwas ausgedehnet. — Die Bäume erfrieren theils an der Wurzel, theils am Stamm und den Aeſten. Stamm und Aeſte verdirbt hauptſächlich das Glatteis, beſonders an der Mittagsſeite, wenn die Sonne in den Mittagsſtunden der hellen Froſttage den allda anhängenden

den Duft und Schnee aufthauet, dadurch die Rinde den Tag über Feuchtigkeit einſauget. Denn die von der Kälte zuſammengezogene Saftröhren dehnen ſich durch dieſe erwärmte Feuchtigkeit aus und füllen ſich an. Darauf kommt Nachts der Froſt und zerſprengt ſie. Daher entſtehen die Brandflekken und Krebsſchäden, wie vorhin gezeiget worden. Das ſiehet man beſonders an den ſchiefliegenden Bäumen, da der Schnee liegen bleiben kann. — Die Wurzeln erfrieren, wenn die Kälte ſehr groß iſt und tief in den Boden dringt, und kein Schnee liegt. Dieſe Bäume ſterben von unten auf, und haben Anfangs Frühjahr noch geſunde Reiſer, die als Pfropfreiſer gebraucht anſchlagen; ja die erfrornen Bäume ſchlagen oft noch aus, und blühen ſogar. — Das meiſte zu dieſem Verfrieren der Wurzeln trägt bey die Näſſe oder Feuchtigkeit des Bodens, und das lange Anhalten des Froſtes: da hingegen die Näſſe und der Regen, ſo ſich nach dem Froſt in der Erde einfindet, den Froſt wieder aus den Wurzeln ausziehet und ihn denſelben unſchädlich macht. Denn wenn die Bäume jedesmal erfrieren ſollten, wenn der Froſt ſo tief in die Erde dringt, daß er bis in die Wurzeln und wol bey jungen Bäumen bis unter die Wurzeln gehet, ſo würden ſie in den meiſten Wintern verlohren gehen. Aber da der Froſt an der Erde und ihrer Feuchtigkeit einen Ductor oder Ableiter hat, und ihn ſolche ausziehet, ſo wird er den Bäumen unſchädlich, wenn nicht andere widrige Umſtände eintreten.

Alte, ſchadhafte und kränkliche Bäume ſind dem Verderben vom Froſt am meiſten unterworfen, weil ihnen im Frühjahr eine ſtarke Zuſtrömung des Safts fehlt, die vom Froſt verlezten Gefäße wieder zu heilen und zu beleben. Junge Bäume und triebige geſunde Stämme verheilen gar viele verborgene Froſtſchäden. Sind nicht alle Saftröhren zerſprengt,

ſprengt, ſo kann der zuſtrömende Saft wieder neue dazwiſchen bilden. — Schwarze Flekken in den Zweigen, wenn ſie der Länge nach zerſchnitten werden, rothes Kernholz ꝛc. ſind Folgen des Froſts.

Ein Baum kann immer mehr Kälte vertragen als der andere. Hauptſächlich liegt ſolches an ihrer Erziehung, zumal in einer hohen lüftigen Lage, allwo durch die Strenge der Luft ihre Saftröhren ſich nicht ausgedehnt gebildet haben. Dieſe Dauerhaftigkeit erſtrekt ſich auch auf die Wurzeln, und kann man kaum glauben, was für ein großer auffallender Unterſchied in Anſehung der Dauerhaftigkeit unter den jungen Bäumen ſey, die ihnen in ihrem ganzen Leben und bey allen künftigen Ungemächlichkeiten des Bodens, des Klimas, der Witterung und ſelbſt einer nicht allzuregelmäßigen Behandlung zu gute kommt.

Daß Bäume, die ein dikkes Mark haben, und ſolche die von weichem poröſen Holz ſind, das viele Feuchtigkeiten anziehet, am erſten vom Froſt leiden, giebt die Natur der Sache.

Die Eisborſten, da zumal nach Regen und darauf folgender ſtrengen Kälte die Bäume, öfters mit einem Knall, aufplazzen, wie ein irdenes Gefäß, darin das Waſſer gefriert, verwachſen nie wieder; ſie gehen aber wieder behebe zuſammen, und die Rinde ziehet eine Naht darüber. Weil aber das Leben des Baumes hauptſächlich in der untern Rinde liegt, ſo dauren ſolche Bäume oft noch gar lange. Sie können aber wieder bey ſehr ſtarkem Froſt allda von einander gehen.

Will man ſeine Bäume wider das Erfrieren verwahren, ſo muß man ſie nach abgefallenem Laub ringsum am Stamme anderthalb bis 2 Fuß breit umgraben, die ausgeworfene Erde allda wie einen Wall liegen laſſen, den Graben mit ſtrohigtem Dung,

ſo

ſo hoch als die aufgeworfene Erde liegt, ausfüllen und feſt treten; denn ohne ſtarke Bedekkung würde das Aufgraben vor Winter dem Baum viel nachtheiliger ſeyn, und der Froſt viel mehr eindringen können. — Dadurch wird zugleich der Baum mit Kräften bereichert und in ſteter Fruchtbarkeit erhalten. — Es verſtehet ſich aber, daß junge Bäume nicht ſo tief und breit, als alte oder große Bäume umgegraben werden dürfen. Wo ſich aber Mäuſe befinden, iſt die bloße Anhäufung mit Erde ſtatt des ſtrohigten Miſtes, und ohne ſie umzugraben, rathſamer.

Die Mittel, durch Froſt ſchadhaft gewordene Bäume zu erhalten, ſind: 1) daß man ihnen die Erde fleißig auflokkert, gute düngende Erde beylegt, und was man zu Beförderung ihres Wachsthums thun kann; da die ſtarke Zuſtrömung des Safts das einzige Mittel iſt, wodurch ſie ihre Froſtwunden verheilen können. — 2) Daß man manchem nach Beſchaffenheit des Froſtſchadens einen großen Theil alten Holzes, und abſichtlich das Tragholz und die Tragknospen abnehme, da er alsdann zu Kräften kommen und viel friſches Holz und Waſſerſchoſſe anſezzen kann, und alſo ein größerer Zuwachs entſtehet. Dieſes ſcharfe Schneiden nach Beſchaffenheit bis auf das alte Holz iſt das beſte und ſicherſte Mittel wider die Froſtſchäden, und kann nicht genug empfohlen werden. Und da ſolches bey den Zwergbäumen am beſten geſchehen kann, ſo müſſen Gartenfreunde in kalten Lägen und Klima bey denen auf den Froſt beſonders empfindlichen Obſtbaumgattungen und Sorten ſich vorzüglich an niedrigſtämmige Bäume halten, weil dieſe am leichteſten nach erlittener Froſtnoth durch den Schnitt zu erhalten und wieder herzuſtellen ſind. - Die Aepfelbäume im Ganzen genommen, ſind die dauerhafteſten wider die Kälte: Birnen leiden viel leichter, und darunter viele Sorten

ren mehr als andere*). Unter dem Steinobſt iſt bekannt, daß die Abrikoſe, denn die Pfirſche wegen ihrem frühen und ſtarken Safttrieb und überhaupt nach dem Bau ihrer Fibern, die empfindlichſten Obſtbäume auf den Froſt ſind.

§. 9.

Schädlichkeit des Frühlingsfroſtes an den Blüthen der Bäume, und von Froſtableitern.

Von Spatfröſten, oder den Frühlingsfröſten wird das frühtreibende Steinobſt, vorzüglich aber die Abrikoſen-, Pfirſchen- und Mandelbäume öfters gar hart mitgenommen und vielfältig ihre Blüthe ganz vernichtet. Spaliere an Wänden können zwar mit Matten und Strohdekken geſchüzzet werden, aber nicht die freyſtehenden Hochſtämme, und auch oft bey Spalieren hat man nicht immer die Zurüſtung oder wird leicht verſäumt.

Die Froſtableiter, welche ich vor einigen Jahren in meinen erſtern Garteſchriften bekannter gemacht, kann ich nun mit deſto größerer Zuverläſſigkeit empfehlen, da meine eigene Erfahrung durch mehrere eingelaufene Nachrichten von den Proben des guten Erfolgs beſtätiget worden. Sehen wir ſchon nicht immer den Gang der Natur ein, die uns ohnedem ihre Ge-

---

*) So leiden z. B. am härteſten: Chaumontel: Beurré blanc: Epine-Roſe: Coule Soif: Orange d'été ꝛc. Weniger leiden: Virgouleuſe: Epargne: Sucre verd: St. Germain: Oignonette: Salviati: Rouſſelette de Rheims: Muscat Robert ꝛc. Am wenigſten leiden: Cuiſſe Madame: Belliſſime: Gros Blanquet: Lanſac: Merveille d'hyver: Ambrette: Meſſire Jean: Colmar ꝛc. und die teutſchen Obſtſorten, die in unſern Klimaten entſtanden ſind und noch täglich entſtehen, wie die Eyer- oder Beſtebirn, die Kappesbirne und andere wirthſchaftliche.

Geheimniſſe oft lange, oft gänzlich verbirgt, ſo kann doch die Erfahrung den Ausſpruch thun, die zumal alle Hypotheſen weit überwiegt. Haben wir doch eine ähnliche Erfahrung in Ableitung der elektriſchen Materie, ob wir ſchon nicht entſcheiden können, warum ſolche gerade nur hauptſächlich dem Metall folgt.

Es wird nun aber, um die blühenden Bäume durch Froſtableiter wider den Froſt zu ſchüzzen, auf folgende Weiſe verfahren: Man drehet aus Stroh oder Hanf Seile, knüpft ſie nach Erforderniß der Länge zuſammen, ſchlinget ſie um den Stamm des blühenden Baums *), und läſſet die Enden des Strohſeils in ein etliche Schritte vom Baum freyſtehendes Geſchirr gehen, es ſey ſolches ein Zuber, Bütchen oder anderes Gefäß, als welches mit Brunnenwaſſer angefüllet wird. Es müſſen aber die Enden des Seils vermittelſt eines darauf gelegten Steins unter dem Waſſer gehalten werden. Man kann die Strohſeile, welche an mehrern neben einander ſtehenden Bäumen angeſchlungen ſind, in ein einziges Geſchirr leiten, ſo viel ſich thut; nur müſſen die Geſchirre frey ſtehen und nicht von den Aeſten bedekket ſeyn, wie auch die Enden der Seile unter dem Waſſer gehalten werden, ſonſt kann der Froſt nicht durch ſie auf das Waſſer wirken, und von demſelben angezogen werden, und alſo den Baum verſchonen.

Ich erinnere mich anbey in einem Journal geleſen zu haben: „man ſolle nach einem Frühlingsfroſt die „Bäume vor Aufgang der Sonne mit kaltem „Waſ-

*) Wegen öfteren Anfragen muß ich die Anmerkung machen, daß es zwar hinreichend iſt, die Strohſeile etlichemal um den Stamm bey Anfang der Krone zu wiklen, beſſer aber iſt es, wenn man von der Spizze des Baums an oder über der Mitte ein gedrehtes Strohſeil auf das umſchlungene, nur gerade herunter, unumwikkelt gehen läſſet, und es bey demſelben einſtekket oder anknüpft.

„Waſſer beſprizzen." — Dieſes Mittel iſt ganz der Natur gemäß. Das Beſprizzen leiſtet die Hülfe des Regens, der den Froſt auszieher und die gefrornen Saftröhren allmählig aufthauet, die ſonſt vom ſchnellen Aufthauen der Sonne zerplazzen würden. Nur kommt es bey beſagtem Beſprizzen darauf an: ob die Blüthen vor dem ausgeſtandenen Froſt noch geſchloſſen geweſen? — oder ob ſie vor dem Froſt befruchtet geweſen? — oder ob ſie bereits Früchte angeſezzet haben? — Bey dieſen dreyen Fällen nun kann das Beſprizzen von Wirkung ſeyn. Aber wenn die Blume aufgeſchloſſen, und die Befruchtung noch nicht geſchehen, ſo ſind die zarten Befruchtungstheile verdorben und das Beſprizzen kann nicht mehr helfen.

§. 10.

Die ſchädliche Wirkung des Frühlingsfroſtes von den Blüthen abzuhalten durch Rauch.

Bekannt iſt, welch ungeheurer Schade in vielen Jahrgängen durch den Frühlingsfroſt an den Blüthen ſolcher Bäume angerichtet wird, die entweder wegen der Menge oder ihrem Stand nach durch vorbemeldte Froſtableiter nicht können geſchüzzet werden. Aber durch Rauch kann der Froſt in ganzen Gärten, (wie auch Weinbergen) gehemmet, und ſehr vieler Schaden abgewendet werden. Die bequemſte Weiſe aber iſt dieſe: Man legt an den 4 Ekken des Gartens Lohkäſe an, und wenn man will, auf der Seite, wo die Luft oder der Wind herwehet, noch an etlichen Pläzzen, und zwar an jedem Plaz und Ekke zwey Stük. Dieſe müſſen hohl auf Steine und ſo auf einander geleget werden, daß der untere ein wenig vor dem obern vorſtehet; und damit die Winde den Lohkäſen im Brennen nicht hinderlich werden mögen, ſo bauet man vor denſelben auf ſolche Seite etliche Steine auf, wo der Wind herwehet. Bey froſtgefährlichen Nächten und Tagen nun werden ſie angezündet und wenn ſie bald abgebrannt ſind, andere nachgeleget, bis die Gefahr vor-

vorüber iſt. — Durch dieſe Rauchart wird der ſchädliche Froſt abgehalten, und viele tauſend Blüthen gerettet, wie man ſchon an ſolchen Bäumen ſiehet, welche bey Häuſern ſtehen und von welchen der verderbliche Grad des Froſtes durch den Schornſteinrauch abgewendet wird. Die bemeldte Lohkäſe aber ſind die dienlichſte Feuerung hierzu, da ſie an einander fort und langſam brennen, und deren Aſche ſchon, wenn ſie nachher geſammlet und auf trokkene Wieſen, Kleefelder ꝛc. geſtreuet wird, durch den reichlichern Ertrag an Heu und Fütterung die Auslagen bezahlt, des unſäglichen Nuzzens an Obſt nicht zu gedenken.

§. 11.

Schädlichkeit der Blizze zur Blüthezeit.

Unter den Witterungen, welche öfters die ſchönſte Hoffnung einer reichen Obſterndte vernichten, ſind inſonderheit die Donnerwetter zur Blüthezeit der Obſtbäume von den traurigſten: nicht ſowol die hochgehenden Gewitter als vielmehr niedrige helle Blizze. Zwey, drey dergleichen Blizze ſind vermögend in etlichen Minuten eine ganze Flur herrlich blühender Bäume mit einem Trauerſchleier zu überziehen, und was man etliche Stunden zuvor in der geſundeſten und helleſten Blüthe bewundert hat, ſiehet man den andern Tag wie erloſchen, braun und gleichſam verſenget: nicht zwar, als ob der Bliz hier als Feuer gewirkt hätte, ſondern durch ſeine ſchnell ergoſſene häufige Luftſäure hat er die in voller Kraft und Saft geſtandene Blume, da ſie eben im Begriff war, ihren Fruchtkeim zu befruchten und die Frucht anzuſezzen, in unordentliche Gährung gebracht, und ihre zarten Gefäße, die mit ſüßem Saft erfüllet waren,

durch ſeine Säure *) zuſammengezogen und plözlich verdorben. — Iſt aber die Blüthe noch geſchloſſen, oder war ſie ſchon etliche Tage offen, und hatte günſtige Witterung, daß ſie hat können befruchtet werden, oder hat ſie bereits Frucht angeſezt, ſo wird ſie durch das Gewitter nicht verdorben.

Hier iſt nun freilich kein Mittel bekannt oder ausführbar, ſondern wir müſſen nur dem Lauf der Natur zuſehen, wie der Herr der Natur durch dieſelbe als ein weiſer Hausvater wirke, um bald jener Gegend ſeine Gaben vorzüglich zuzuwenden, bald dieſer zu entziehen, und von jener Ueberfluß anderer Bedürfniſſe zuzuwenden. — Es iſt indeſſen ſehr wahrſcheinlich, (und werde zu ſeiner Zeit die Probe anſtellen,) daß ein Gewitterableiter einen Baum wider dieſen Verluſt ſeiner Blüthe ſchüzzen mag. Allein im Allgemeinen bliebe es unausführbar, denn tauſende von Ableitern laſſen ſich nicht machen.

§. 12.

---

*) Ein jeder Naturliebhaber kann ſich von der Säure des Blizfeuers überzeugen, wenn er bey der Elektriſirmaſchine einen Funken (als welcher ohnſtreitig wahres Blizfeuer iſt), auf die Zunge fallen läßt. Er wird ſo vollkommen eine Vitriolſäure ſchmekken, als ob er einen Tropfen ſolcher Säure auf die Zunge gegoſſen hätte.

Wie uns nun dieſes die Fruchtbarkeit der Gewitterregen erklärt: wie wir daraus ſehen, warum bey Gewittern die Milch ſauer wird und gerinnt: warum das Bier auf dem Kühlſchiff bey ausgebrochenem Gewitter ſauer wird, und die Brauer mit hineingeworfenem Stahl, Zinn und dergleichen es zu mildern ſuchen, ſo erkennen wir auch daraus die ſchädliche Wirkung des Blizzes in die Blüthe.

§. 12.

Schädliche Wirkung des Höherauchs und Honigthaues auf die Blüthe.

Höherauch und Honigthau ſchaden, wenn die Blüthe noch geſchloſſen iſt. — Den Höherauch kennen die Landleute wol; worin er aber beſtehe, darin ſind die Naturforſcher noch gar uneinig. — Vom Honigthau aber machen ſich viele einen ganz irrigen Begriff. Sie meinen, er falle aus der Luft, wie ein Nebel oder feiner Regen, da er doch aus den Blättern und Blüthen der Bäume und Pflanzen herausdringet und ausſchwizzet, daß man auf ihren Poren und Schweißlöchern den Honig bisweilen wie ein kleines glänzendes Pünktchen gewahr wird, öfters aber wie ein erhabenes zähes Tröpfchen, deren manchmal ſo viele werden, daß die Blätter ganz mit Honig, wie mit einem Firniß überzogen ſind, und ſolche wol bisweilen tropfenweis auf die Erde fallen.

Dieſer Honigthau, oder, eigentlicher zu reden, dieſer Honigſchweiß wird auf zweyerley Art gewirkt und verurſacht: einmal durch den Höherauch, und hernach durch kurz dauernde kühle Witterung, worauf ſogleich wieder Wärme erfolgt. — Wenn beſonders im Frühjahr die Säfte in den Bäumen und Pflanzen ſtark treiben, und die Luft ſchnell um einen gewiſſen Grad kälter wird, als Wärme zum Umlauf des Safts in den Röhren der Pflanzen nöthig iſt (welches unter andern auch bey einem Nebel im Sommer, oder bey einem feinen Regen, dabey die Sonne ſcheinet, geſchiehet), ſo verdikket ſich der Saft in den Röhren und ſtokket gleichſam in etwas, daß er beſonders nicht durch die engeren Filtrirröhren gehen kann. Wird nun aber die Luft durch den darauf folgenden Sonnenſchein ſchnell wieder erwärmet, (wie zumal bey einem Sonnenregen die Wolken durch eine Bre-

chung der Sonnenſtrahlen gegen die Erde eine Vermehrung der Wärme veranlaſſen,) ſo treibt der verdikte Saft durch die Schweißlöcher der Blätter, Blüthen und Knospen, und ſchwizzet als kleine Tröpfchen aus, beſonders da die Luft alsdenn feuchtwarm iſt, als welches den ſtärkſten Trieb verurſacht. Weil aber ſolches nicht mehr ein wäſſeriger roher Saft iſt, wie in den erſten Wegen der Wurzeln, Stämme und Aeſte, ſondern durch Sonne und Wärme ſchon digeriret und durch die engeren Saftröhren ſchon bereitet und filtriret iſt, ſo iſt der Saft ſüß und ein wahrer Honig und das eigentliche Fett der Pflanzen.

Die Entſtehung des Honigthaues durch den Höherauch geſchiehet auf eine etwas andere Weiſe. Weil der Höherauch ſich gemeiniglich bey warmer Witterung äußert, und an ſich warm und trokken iſt, ſo verurſacht er eigentlich die Stokkung des in den Röhren präparirten Pflanzenſafts durch ſeine adſtringirende Kraft, wodurch er eine unordentliche Gährung darin bewirkt und zugleich die Filtrirröhren in den Zweigen zuſammenzieht und verengert, daß der veredelte Saft unordentlich durch die Schweißlöcher der Blätter und Blüthen ausſchwizzet. Dadurch verlieret ſich ſchnell der beſte Saft zu Bereitung der Frucht, beſonders wenn die Blüthe im Aufſchluß iſt. Diejenigen Blumen, die noch weit zurük ſind, werden durch den ausgeſchwizten zähen Honigſaft zuſammen geklebt, daß ſie ſich, wenn ſie nicht ſogleich durch einen warmen Regen abgewaſchen werden, nicht aufſchließen und ihren Keim befruchten können. Dazu geſellen ſich ſogleich verſchiedene Inſekten, welche ihre Eyerchen theils in die verſchloſſenen Blüthen hineinlegen, theils unten an dieſelbigen, die gar bald ausſchlüpfen und in die verſchloſſenen Blüthen ſich hinein, und die Staubfäden abfreſſen.

Die

Dieſe nachtheilige Ereigniß findet ſich meiſt nur an Aepfeln, an Birnbäumen ſelten, und am Steinobſt gar nicht. Auch ſind manche Sorten dauerhafter und leiden nicht leicht, wie der Borsdörfer, die Renetten, die ſäuerlichen Aepfel ꝛc.

Hierbey fallen die menſchlichen Mittel weg, und wenn man ſchon die Natur nachahmen und durch Beſprizzen ſtatt des Regens die Blüthe abwaſchen wollte, ſo würde es doch bey einer Menge unthunlich ſeyn.

§. 13.

Schädlichkeit der kalten Regen zur Blüthezeit.

Es iſt ferner ſehr mißlich für das Obſt, wenn zur Zeit ſeiner Blüthe, wenn ſie entweder ſtark treiben oder ſich eben aufſchließen ſoll, kalte und anhaltende Regen einfallen. Denn dadurch wird die Blüthe zurükgehalten, ſudert und wird kränklich und blaß. Die ſchädlichen Inſekten aber bekommen Zeit, ihre Brut an der Blüthe anzuſezzen, und die Würmchen ſich einzufreſſen.

Hierbey aber iſt das ein recht gutes Mittel, wodurch man auch bey der ſchlechteſten Witterung doch immer viel Obſt erhält, wenn man die blühenden Bäume bey Nebel, Höherauch und Regenwetter täglich etlichemal recht ſchüttelt, damit die Feuchtigkeit abfalle: auch ſolches Schütteln bey gutem Wetter wiederholet, wodurch auch die Inſekten ihre Eyer an die Blüthe zu legen, abgehalten und gehindert werden. Denn ſo lange der Samenſtaub naß und ſchwer iſt, kann ihn die Luft nicht zum Keime führen, ihn zu befruchten. Hat er aber bey ſeiner Reife nur einen Augenblik, da er trokken und leicht iſt, ſo kann er ſeiner Beſtimmung entſprechen. Und das befördert man durch das Abſchütteln der Regentropfen. —

Dieſes Schütteln kann bey großen Bäumen durch einen Haken, an einer Stange veſtgemacht, bewerkſtelliget werden.

Neuntes Kapitel.

Den Bäumen ſchädliche Thiere und Inſekten.

§. 1.

Der Haſe.

Der Haſe iſt ein gar ſchädliches Thier für die Baumpflanzungen zur Winterszeit. Er ſchälet die jungen Bäume, zumal die Aepfelbäume, ſeine liebſte Winterkoſt bey Schnee, und wenn der Hunger groß iſt, ſo fällt er auch große Aepfelbäume an, wenn ſie nur noch glatte Rinde haben. Ja er verdirbt oft auch Pflaumen- und junge Kirſchenbäume: und zwar ſo iſt ſein Biß wie vergiftet an dem Baumgeſchlecht, und heilet ſehr hart. — Kann man ſeinen Baumgarten nicht durch eine zuverläſſige Einfaſſung verwahren, ſo iſt man genöthiget, ſeine Bäume zu verbinden. Stroh iſt nun zu dieſem Behuf das nächſte. Allein die Feuchtigkeit hält ſich zu ſehr darinnen, wodurch das Verfrieren der Bäume (wiewol nur der jungen) befördert wird; und auch durch das Stroh beißen ſich die Haſen bisweilen. Dorne ſind beſſer, aber etwas umſtändlicher und nicht immer zu haben. Aber Schleiſſen (ganz dünne geſpaltenes Kiefernholz, deſſen ſich in vielen Gegenden die Bauern ſtatt des Lichtes bedienen,) dienet ſehr gut, wenn 3, 4 ſolcher Spähne nach Verhältniß des Stammes mit Weiden oder Stroh veſte herumgebunden werden. Die Näſſe kann ſich hier nicht ſo lange halten, der Stamm bleibet

bet lüftiger, und iſt alſo dem Verfrieren weniger unterworfen.

Iſt aber ein Stamm wirklich vom Haſen beſchädiget, ſo muß man nicht lange warten, ſondern die Wunde ſogleich mit Baumkütte verſchmieren.

§. 2.

Die Mäuſe, Kröten und Maulwürfe.

Die Feldmäuſe und, an fließenden Waſſern, die Waſſermäuſe thun, außer den Samenbeeten, da ſie die Obſtkerne wegfreſſen, auch den Bäumen, zumal den jungen, nicht nur auf dem Pflanzenbeete, ſondern auch in der Baumſchule und im Obſtgarten manchen ärgerlichen Schaden. Was der Haſe am Stamm des Baums thut, das thut die Maus an der Wurzel, welche ſie oft rein abſchält und den jungen Baum unvermüthet verderben, oder einen großen krank macht. — Außerdem thut die Hausmaus und beſonders die Ratte an manchen Früchten, zumal den Pfirſchen und Abrikoſen verwüſtenden Schaden, wenn ſie auf den Baum kommen können. Sie beißen jede Frucht, die zeitigen will, an und verderben ſie. —

Dieſe Nachtdiebe muß man mit den verſchiedenen Arten Mäuſe- und Rattenfallen, darein man ihnen vorzüglich gute Lokſpeiſe legen muß, wegfangen. Was aber die Feldmäuſe betrifft, ſo hüte man ſich zuförderſt, ihnen weder im Sommer noch zumal im Winter durch den in der Baumſchule und Baumgarten ohnehin durchaus ſchädlichen ſtrohigten Miſt Aufenthalt zu verſchaffen. — Man fange ſie weg durch hin und wieder bis an den Rand in die Erde eingegrabene alte Töpfe, worein man auf den Boden eine Lokſpeiſe von Spek, Haſer ꝛc. legt, und daraus ſie nicht wieder ſpringen können. Auch kann man —

wenn anders die Vorſicht wegen mancherley Vieh ꝛc. das in dem Garten dazu kommen könnte, das Mittel zuläßt — Arſenik unter Mehl und Fett miſchen, daraus Kügelchen machen und in die Mäuſelöcher rollen laſſen.

Die Kröten benagen auch öfters eine Wurzel, inſonderheit aber machen ſie durch ihre aufgeworfenen Gänge in dem Pflanzenbeete bey den ausgeſäeten Kernen manche junge aufgegangene Baumpflanzen verderben. — Man trete ihre Gänge ſanft nieder und ſtrebe dem ungebetenen Gaſt nach.

Der Maulwurf iſt zwar den jungen Bäumen an ſich nicht ſchädlich, ſondern man würde ihn vielmehr ſehr gerne bey ihnen ſehen, in Betracht er die Würme und die ſchädlichen Engerlinge bey den Wurzeln aufſucht und verſpeiſet; allein in den Baumpflanzenbeeten kann man ihn unmöglich dulden, worin er durch ſein Wühlen und Aufwerfen vielen Schaden verurſacht. — Das Grabſcheit oder die Hakke, womit man ihm aufpaſſen muß, oder die verſchiedene Arten von Fallen, die für ihn erfunden ſind, mögen ihm Schranken ſezzen.

§. 3.

Die Vögel.

Es giebt verſchiedene Arten Vögel, welche den Früchten des Steinobſtes (zumal den Kirſchen) ſowol als den Blüthekuospen derſelben großen Schaden zufügen, und welche namhaft zu machen ein Ueberfluß wäre, da jede Gegend ihre Kirſchenknipper kennt. In der hieſigen thut beſonders der ſonſt angenehme, menſchenfreundliche und gelehrige Blutfinke, unſer wahrer teutſcher Papagey, zu Ausgang des Winters bis zur Blüthezeit an den Blüthekuospen der Kirſchen, und der Mirabellen empfindlichen Schaden, und entlee-

leeren dieſe Vögel manchesmal faſt ganze Bäume, indem ſie die Knospen abbeißen, das Inwendige auskernen und das übrige fallen laſſen.

Unter allen Mitteln iſt die Vogelflinte das beſte. Die Lumpengeſtalten auf Kirſchbäumen mit zeitigen Früchten, ſcheuen die Vögel nicht lange, und ſezzen ſich endlich darauf: die Klappern, die man häufig auf den Gipfeln ſolcher Bäume aufſezzet, ſind zwar beſſer, aber wenn kein Wind ſtreichet, ſo ſchweigen ſie auch.

§. 4.

Die Schrotwürmer.

Aus Waldungen gerathen öfters die verſchiedenen Arten der Holzkäfer (worunter der Hirſchſchröter der größte iſt), wie auch die Holzwespe (Sirex) an Obſtbäume, und legen ihre Eyer entweder an faule Stumpen von abgehauenen oder abgebrochenen Aeſten, oder an ſchadhafte Flekken der Rinde des Stammes. Die Würmer, welche daraus entſtehen, und wovon einige nach ihrer Geſtalt und Größe den Engerlingen (der Larve des Maykäfers) gleichen, einen braunen Kopf und ſtarke Freßzangen haben, und 2, 3 bis 4 Jahre freſſen und das Holz ſchroten, bis ſie ſich verpuppen und verwandlen, — benagen die Rinde innerhalb am Splint immer weiter, wodurch ſich der Saft ergießt, ſolcher ſcharf und verdorben wird, und eine Art von Brand und Krebs verurſacht. Sie kommen endlich vom Stamme in die Aeſte, und je älter und ſtärker der Wurm wird, deſto mehr benagt er auch das Holz unter der Rinde, und derjenige Wurm, der im faulen Holz angelegt iſt, kommt an das geſunde Holz und vermehret die Fäulniß und das Uebel immer mehr. Der Baum trauret, treibt keine Sommerlatten mehr, und wenn nicht geholfen wird, ſo gehet er

oft ganz zu Grunde. — Man entdekt dieſe Krankheit theils an der loſen Rinde, die vom Stamm abſpringt, theils an den darunter befindlichen Wurmlöchern, theils an dem ſchwarzen Waſſer, ſo man bisweilen darin antrifft, und welches der verſammelte Saft vom Baum, oder Regenwaſſer iſt, darin ſich der Unrath der Würmer aufgelöſet hat.

Das Präſervativmittel iſt erſtlich, daß man ſeine erwachſenen Bäume nicht vernachläſſige, und wenn ein Aſt abgenommen werden muß, oder vom Wind und Wetter verunglükt iſt, die Platte und Wunde nicht unbedekt laſſe, daß Fäulniß entſtehe und die Inſekten ankommen können, ſondern bey jeder Wunde den Baumkütt aufdrükke: hernach, daß man alle Jahr im März beym Auspuzzen der Bäume ein aufmerkſames Auge habe, wo etwa hier und da ein kranker Flekken an der Rinde der Bäume ſich zeige, um ſogleich dem noch kleinen Uebel zu ſteuren, ehe es einreißt.

Die Kur ſelbſt bey wirklich angegriffenen Bäumen von den ſogenannten Schrotwürmern iſt dieſe: man ſucht der loſen Rinde nach, ſchneidet ſie mit dem Meſſer ab und wenn der Baum ſtark und die Rinde dikke iſt, ſo gebraucht man das kleine Beil, bis man die Würmer entdekt oder am Ende des Schadens iſt. Bisweilen kann man den Wurm, wenn er ins Herz des Baums gedrungen, mit einem eiſernen Drath zerſtoßen. Die Wunden des Baums müſſen ſodann mit Baumkütte wohl verſorgt, alles damit geebnet, und dem Baum zur Erquikkung gute Dungerde an die Wurzel gelegt werden.

§. 5.

§. 5.

Der Maykäfer und ſeine Brut, die Engerlinge.

Schon der Maykäfer, als Käfer, thut oft bekanntlich großen Schaden an den Blättern und Blüthen der Bäume, die er abfrißt, und gar oft auch der angeſezten Frucht nicht ſchont. Seines übrigen Schadens in Weinbergen, Waldungen ꝛc. nicht zu gedenken. — Aber noch größere Verwüſtungen richtet öfters ſeine Brut, die Engerlinge *) an, die größten Zerſtörer im Pflanzenreich, welche bisweilen ganze Strekken Fruchtfelder, Wieſen ꝛc. verderben, indem ſie die Wurzeln ſämmtlich abnagen; inſonderheit ſind ſie den Wurzeln aller Arten von Pflanzen und Gewächſen und zumal der Bäume höchſt nachtheilig. Zuerſt freſſen ſie die Saugwurzeln ab, dann zernagen ſie die Hauptwurzeln, und endlich ſchälen ſie die Rinde am Schaft, ſo weit er in der Erde ſtehet, daß der fünf und mehrjährige Baum unausbleiblich verderben muß. — Das Gartenpublikum ſollte demnach billig auf die ſtarke Verminderung des Maykäfers bedacht ſeyn, der zwar nur alle drey Jahre kommt, aber alsdenn deſto mehr Brut in den bemeldeten ſchädlichen Engerlingen zurükläßt. — Wie von Polizeywegen in Obſtgegenden das Vertilgen der Raupenneſter im März bey Strafe befohlen wird, ſo ſollte es auch in Anſehung der Maykäfer gehalten werden. Bäume,

---

*) Wenn der Maykäfer ſich gepaaret hat und ſeine Flugzeit mit Anfang Junius zu Ende gehet, ſo ſchlüpft er in die Erde, legt darin ſeine Eyer, welche den Sommer durch die Wärme ausſchlüpfen, da denn dieſer Wurm oder Larve des zukünftigen Maykäfers, welcher Enger, Engerling heißt, drey Jahre in der Erde von Wurzeln lebt, bis er ſich ein Gehäus in Geſtalt eines Eyes, von Erde macht, und ſich darin in einen Maykäfer verwandelt.

me, die man ſchütteln kann, müſſen des Morgens in der Kühle abgeſchüttelt, die aufgeleſenen Maykäfer in Töpfe voll Waſſer geworfen, erſäuft und darauf begraben werden. Sie dienen auch zum beſten Dünger. Bey Bäumen, welche mit der Hand nicht geſchüttelt werden können, kann man entweder die Stange mit dem Haken gebrauchen, oder man räuchert des Nachts mit Bergſchwefel unter den Bäumen, wovon ſie todt herunter fallen. Jedoch muß man ſie zur Vorſicht 24 Stunden in Töpfen mit Waſſer liegen laſſen, ehe man ſie begräbt, weil die Käfer ein hartes Leben haben, wie man ſich auszudrükken pflegt.

§. 6.

Die Raupen.

Unter den Raupenarten giebt es viele, welche theils im Vorſommer, theils im Nachſommer ſich hervorthun, und faſt als eine Landplage anzuſehen ſind, da wegen ihrer Menge, die alles überziehet, nicht zu ſteuern iſt: allein den oft ſo großen Schaden der geſellſchaftlichen Raupen kann man abwenden, deren Samen im Herbſt von Schmetterlingen in ein oder etliche zuſammengeſponnene Blätter eingelegt wird. Sie kriechen im Frühjahr bey dem erſten warmen Sonnenſchein aus, leben, ſo lange ſie klein ſind, geſellſchaftlich zuſammen, freſſen die Bäume ſo kahl, daß ſie wie Beſenreiſer daſtehen, wodurch ihre Blüthe zernichtet, ihr Wachsthum gehindert, und bey einem darauf folgenden dürren Sommer mancher gänzliches Verderben bewirkt wird. Außerdem aber vernichtet zugleich ein ſolcher Raupenfraß das Fruchttragen auf das folgende Jahr. Denn wenn der ſeiner Blätter beraubte Baum nach Johannis in zweyten und neuen Trieb kommt, ſo treiben diejenigen Augen, welche für das nächſte Jahr zu Tragaugen geworden wären, in laub-

Laubaugen aus. Weiterhin wird gezeiget werden, wie der Blätter wichtige Verrichtung unter andern ſey, den zuſtrömenden Baumſaft aufzunehmen, damit er in die Knospen gemäßigt eintrete, und nicht die Fibern zu den Samengefäßen in den künftigen Blüthaugen (die ſich erſt bey dem zweyten Trieb bilden) zerreiße, und in Blätter auswachſen mache. Dieſes muß aber nun geſchehen, da die Blätter von den Raupen vor Johannis vernichtet worden. — Dieſe Raupenneſter müſſen Ausgangs Februar oder Anfang März ſorgfältig von den Bäumen abgenommen und zertreten oder vergraben werden, als wozu man beſondere Raupeneiſen hat, um ſie aus der Höhe und den Spizzen der Bäume herunter hohlen zu können.

Eine ſehr ſchädliche Raupe im Frühjahr, beſonders in den Baumſchulen, iſt vorzüglich eine kleine ſchwärzliche Raupe mit einem ganz ſchwarzen Köpfchen, welche von einem kleinen ſilberfarbnen Mottenſchmetterling, an die noch unaufgeſchloſſenen Blätter und auch Blütheknospen angeſezzet wird. Sie ſpinnet ſogleich innerhalb die Blätter der ganzen Knospe zuſammen, daß ſie ſich nicht aufſchließen kann; frißt ſich ſogleich in das Herz, und läßt nie nach, bis die ganze Knospe von Grund aus vernichtet iſt, und als ein brauner Buzze abfallen muß. — Kommt man bey Zeiten zu Hülfe, und ziehet mit einer Steknadel oder ſpizzigem Meſſer das Würmchen heraus, ſo wird die Knospe gerettet. — Sie wird von manchen Gärtnern die Stichmade genennet.

Von den allerſchädlichſten Raupen ſind die der Winterſchmetterlinge, der großen und kleinen Froſtnachtſchmetterlinge (Brumata major und minor). Von jenem kommen eben die vorhin bemeldeten geſellſchaftlichen Raupen: von lezterem iſt das Weibchen ungeflügelt, ſteigt an den Stämmen der Bäume hinauf zu den Zweigen, und legt in jede

Knospe

Knoſpe ein Eychen. Im Frühjahr bey ſteigender Sonne ſchlüpft das Würmchen aus, frißt zuerſt die Geſchlechtstheile in den Blüthen aus, daß die Frucht verloren gehet, fällt alsdann die grünen Blätter an, und machen oft den ganzen Baum kahl, und ſtellen ſich wol manchmal etliche Jahre nach einander ein. — Dieſes ſchädliche Schmetterlingsweibchen kann man bequem abhalten, wenn man Birkenrinden oder dergleichen mit Theer wohl beſtreicht, und um den Stamm des Baums bindet; der ungeflügelte Schmetterling bleibt ſodann am Theer kleben. (Leinwand ſoll man nicht nehmen, um ſie mit Theer zu beſtreichen: er ſchlägt durch und ziehet ſich in den Baum, welches ihm nachtheilig werden kann. Wachstuch auf der innern Seite damit beſtrichen, taugt beſſer.)

Die Ringelraupe iſt die Raupe von der Baumringelmotte (Bombyx Neuſtria, eine Phalene oder Nachtſchmetterling). Sie legt ihre Eyer im Zirkel um die jungen Zweige allerley Obſtarten, und wird manchmal irre, daß ſie ſolche um einen Birnſtiel legt. Trokner derſelbige ein, ſo löſet ſich der Ring von Eyern ab, daß man den außerordentlich harten Kütt bewundern kann, den das Inſekt bey ſich führet.

§. 7.

Die Baumlaus, oder Baumwanze.

Dieſe Baumlaus oder Baumwanze iſt nicht die Blattlaus, wovon ſogleich geredet werden ſoll, noch die fliegende Feldwanze, die unſchädlich iſt, ſondern ein Gallinſekt (Pediculus clypeatus Linn. die Schildlaus), welches, wenn es ausgewachſen iſt und ſeine Eyer gelegt und mit ſeinem Schild bedekket hat, ausſiehet, wie ein Kellerwurm, der auf einem Aſt angeleimet wäre. Es iſt an ſeinem Körper mit einer dünnen Schale bedekt und mit weißer Feuchtigkeit angefüllt,

gefüllt, hat 6 Füße und 2 Hörner. In der Jugend gehet es und verändert ſeine Stelle, und ſaugt den Saft aus Blättern, Zweigen und Stamm aus. Aber es klebt ſich bald an dem untern Rand ſeiner Schale veſt an die Rinde und an die Blätter, vermittelſt eines küttartigen Safts, in welchem Zuſtand es ſeine Eyer leget und hernach ſtirbt. Sein Körper vertroknet und die Schale verhärtet ſich und bedekt ſeine Eyer, und einen weißen Staub, in welchen ſich die in ſeinem Körper enthaltene Feuchtigkeit verwandelt hat. Die Eyer ſchlüpfen zu Ende des May und im Junius aus, und die meiſten jungen Wanzen haben ſich im Auguſt veſtgeſezt.

Dieſes Inſekt iſt am häufigſten auf den Pomeranzenbäumen (daher es auch Linne Fn. 722. Coccus Citri benennt). Es iſt aber auch oft an Pfirſchenbäumen, davon ich verſchiedene Spaliere neben einander in einem Garten, da man es nicht kannte und wahrnahm, verdorben fand: auch habe ich es an jungen Aepfelſtämmchen angetroffen. Ihr Auswurf ſchwärzet die Blätter, die Zweige und ſelbſt die Frucht. Auch gehen ihnen die Ameiſen nach. — Um ſie auszurotten, muß man ihre aufgeklebte Schalen, darunter die Eyer befindlich, ſorgfältig mit einem Span oder Meſſerrükken abſchaben, ſodann die Zweige und Rinde mit einem Tuch und friſchen Waſſer abwaſchen; die mit lebendigen Wanzen angeſtekten Reiſer und Blätter aber müſſen entweder in Ochſengalle, mit Waſſer verdünnet, eingetunkt, oder vermittelſt einer Bürſte mit dieſem Gallenwaſſer abgebürſtet werden.

Es giebt aber auch eine viel kleinere Art von dieſer Baumlaus oder Schildwanze, die ſich beſonders an den Johannisſtämmchen einfinden und eine genaue Beſichtigung erfordern, um ſie wahrzunehmen. Sie ſind länglicht, und weiß. Sie kleben ſehr

veſt

veſt an, und kann man ſie nicht anders, als durch Abſchaben mit einem Meſſer wegbringen.

§. 8.

Die Blattläuſe.

Dieſe Inſekten, deren es faſt ſo viele Verſchiedenheiten, als Pflanzen, giebt, und deren Naturgeſchichte bekannt iſt, machen dem Baumerzieher in der Baumſchule vielen Verdruß. Die Blattläuſe vermehren ſich unglaublich geſchwinde und in die Millionen: ſaugen den jungen Trieben und Blättern mit ihrem Saugſtachel den Saft aus, daß die Blätter zuſammenrollen, und die Triebe im Wachsthum ſtille ſtehen, und kümmerlich und krüpplich werden. Die Blattläuſe finden ſich am meiſten im Frühjahr ein, und überhaupt bey dem erſten und ſtärkſten Trieb der jungen Bäume. Inſonderheit aber und am häufigſten ziehet ſie der Honigthau herbey. — Man muß die erſten Blätter, worunter die Blattläuſe ihre Herberge aufſchlagen wollen, abpflükken und zertreten, ehe ſie ſich weiter vermehren. Allein, da ſie oft ſchon in Millionen vermehret ſind, bis man ſie gewahr wird, ſo muß man vorerſt diejenigen Blätter, welche am ſtärkſten damit beſezzet ſind, abbrechen und zertreten, und dann die Schoſſe, die oft ganz mit Läuſen überzogen ſind, in ein Gefäß mit Waſſer tauchen, womit Ochſengalle vermiſcht, oder worinnen Rauchtabak oder Schnupftabak aufgekocht worden. Das vorzüglichſte Mittel, wenn man nicht viel nöthig hat, iſt guter Brandtewein mit St. Omer Schnupftabak vermiſchet, und damit abgewaſchen.

§. 9.

Die Ameiſen.

Die Ameiſen ſind bey Vielen, die der Sache nicht kundig ſind, in ganz ungerechtem Verdacht, als ob ſie die Blätter der jungen Triebe zuſammenrollten, da es doch von den vorhin bemeldeten Blattläuſen lediglich herkommt. Weil aber die Ameiſen ſolche beſtändig beſuchen, und den Honig, den die Blattläuſe durch ein Röhrchen, das ſie hinten in die Höhe ſtehen haben, ausſprizzen, begierig ſammlen und verzehren, ſo ſtehen ſie öfters in bemeldetem Verdacht. — Allein nichts deſtoweniger ſind die Ameiſen im Obſtgarten ſehr beſchwerlich, weil ſie die beſten Früchte, zumal Pfirſchen, Abrikoſen ꝛc. verderben und ausfreſſen. Ja im erſten Frühling, da ſie noch wenige Nahrung haben, greifen ſie auch ſogar die Blüthen der Pfirſchen und Abrikoſen, auch anderer Obſtbäume an, und zerbeißen die Blumen, um zu dem Nektargefäß zu kommen, und den darin befindlichen Honig zu naſchen.

Der gerühmten Mittel, ſie abzuhalten und zu vertilgen, ſind in den ökonomiſchen Schriften ſo viele, daß man wol ſagen kann, man könne für Bäumen den Wald nicht ſehen. Das zuverläſſigſte Mittel iſt, ſie mit Fliegenſtein unter Honig vermenget, und bedekt unter den Baum geſtellt, von der Seite zu ſchaffen. Aber es dürfen keine Bienen in der Nähe ſeyn, ſonſt hohlen dieſe den Tod.

§. 10.

Der Rebenſticher *).

Der Rebenſticher, der blau ſtahlfarb glänzende Rüſſelkäfer, der in den Weinländern am bekann-

*) Es wäre freilich gut geweſen, wenn man dergleichen ſchädliche Inſekten in Kupfer und nach der Natur gemahlt, hät-

kannteſten iſt, kränkt vom Frühjahr bis Johannis die jungen Triebe an allen Arten der veredelten Bäume in der Baumſchule gar ſehr. Der ſchlimmſte iſt der ſtahlblaue, in der Größe einer mittelmäßigen Schmeißfliege, wenn er ausgewachſen iſt, anfangs aber iſt er ganz klein. Er iſt ein Rüſſelkäfer von einem langen Schnabel, womit er die oberſten jungen Triebe an den Zweigen anfänglich anbohrt, und dann gänzlich abſchneidet, um theils den Saft zu genießen, theils aber auch in den ſich dadurch zuſammenrollenden Blättern ſeine Eyer zu verbergen und dadurch der Fortpflanzung zu übergeben. Er legt 2 bis 5 helle, weißlichgelbe Eyerchen auf ein Blatt, ſticht hernach ſolches ab, daß es ſich veſte zuſammenrollet, und die Eyer einſchließet. Das zuſammengerollte Blatt verdorret und wird vom Wind auf die Erde getrieben. Das ausgekrochene Würmchen, wenn es ausgefreſſen hat, kriecht in die Erde und verpuppet ſich, bis es ſich im folgenden Frühjahr verwandelt hat und hervorkommt. Indeſſen wird dadurch der junge Trieb in ſeinem Saftumlauf durch die entzogene Spizze irre gemacht, und ſtehet im Wachsthum ſtille, bis faſt zum zweyten Trieb, da das folgende Auge wieder den Haupttrieb macht und fortſezzet.

Wider dieſen fliegenden Käfer iſt kein Mittel bekannt, als ihn fleißig zu beobachten und zu tödten. Aber dabey muß man außerordentlich behutſam ſeyn, ſei-

te beyfügen können, damit nicht unkundige Gartenfreunde anſtatt der ſchädlichen Käfer unſchädliche und ſolche vertilgen, welche die Natur zur Verminderung der nachtheiligen Inſekten, der Blattläuſe, Raupen ꝛc. geſchaffen hat, wie z. B. die Mehlkäferchen, der Goldſchmidt ꝛc. Allein es liegt ſolches außer den Gränzen eines Handbuchs, das man mit möglichſt geringen Koſten dem Gartenpublikum zu widmen wunſcht.

ſeiner habhaft zu werden. Sobald er nur den Athem des Menſchen verſpürt, noch mehr aber bey der gering- ſten Bewegung des Reiſes wirft er ſich ſogleich zu Bo- den, und iſt alsdann nicht mehr zu finden, da er zwi- ſchen die Erdſchollen fället und ſich lange unbeweglich hält. Man muß entweder die Hand vorſichtig unter- halten, oder, wenn mehrere am Bäumchen ſind, (wie ſie denn in manchen Frühjahren ſehr häufig erſchei- nen,) unter daſſelbe ein Tuch ſachte ausbreiten, und das Bäumchen ein wenig bewegen oder behauchen, ſo fallen ſie auf das Tuch. Dann aber, wenn ſie mer- ken, daß ſie gefangen ſind, können ſie geſchwinde lau- fen, da ſie zwiſchen den Erdſtükken lange unbeweglich bleiben. Zum Auffliegen ſchikken ſie ſich nicht häufig an. — Nach Johannis ſieht man wenige mehr. — Kleinere und graue dieſer Art Rüſſelkäfer ſind nur Blattſticher, und ſind nicht beſchwerlich, da ſie nur einige Blätter abſtechen.

Das ſchädliche Inſekt des ſtahlblauen Rüſſelkä- fers aber verdirbt nicht nur den May hindurch die jungen Triebe, ſondern auch im Junius vernichtet es öfters tauſende von Pflaumenfrüchten, hauptſächlich aber die Abrikoſen*), welche ſie anbohren und dadurch

O 2 in

*) Auf einem Abrikoſenbaum, der im Schuz für den Win- den ſtand, (welches dieſes Inſekt ſehr liebet) fiengen gegen Mitte des Jun. bey trokkener Witterung die allermeiſten Früchte zu faulen an. Das Uebel nahm ſo ſehr über- hand, daß nicht eine einzige von der großen Menge übrig bleiben zu wollen ſchien. Ich hatte keine Ruhe, der Ur- ſach dieſer mir unbegreiflichen Ereigniß nachzuſpühren, da ich zumal an den Früchten viele kleine Löchlein antraf. End- lich entdekte ich nach einem kleinen Regen eine Menge Rüſſel- käfer, die ſich auf den Früchten befanden und ſelbige an- bohrten. Aus den Löchlein drang der harzige Saft, und verdikte ſich alsdann, daß an jedem Löchlein eine Perle

von

in Fäulniß bringen. Man lege frühe Morgens oder nach einem Regen ein weißes Tuch unter den angefallenen Baum, und ſchüttele ſie durch ſanfte Bewegung darauf.

§. 11.

Die Schnegel oder nakkende Schnekken.

Die kleine nakkende Schnekken, auch Schnegel genannt, welche bisweilen bey warmen feuchten Frühjahren in den Gemüßgärten, und im Herbſt bey naſſen Sommern auf den Saatfeldern großen Schaden anrichten, finden ſich auf öfters im Frühjahr in den Baumſchulen ein, und freſſen die jungen Knospen ab, welche an den neugepfropften und auf das ſchlafende Auge okulirt geweſenen Stämmchen auszutreiben anfangen, zu welchen ſich auch wol einige der rothen Schnekken geſellen. Sobald die Sonne hervorkommt, kriechen die kleinen Schnekken unter die Erdſchollen.

Dieſem Schaden muß man einmal dadurch vorbeugen, daß ſogleich nach dem Pfropfen das erſte Hakken in der Baumſchule verrichtet werde, wodurch das Gras und Unkraut vertilget und dieſem Ungeziefer vieler Aufenthalt benommen wird. Hernach aber iſt dieſes ein treffliches Mittel (ſo man auch in dem Küchengarten und ſonſt gut gebrauchen kann), die Schnegel gar artig wegzufangen: Man macht Strohwiſche, taucht ſie ins Waſſer und legt ſie Abends hie, da und dorthin. Die Schnekken, welche die Feuchtigkeit

---

von Harz hieng. Dadurch entſtand die Fäulniß, daß alle Früchte des Baums zu Grunde giengen, da ich es zu ſpät entdekket hatte.

tigkeit lieben, kriechen bey Aufgang der Sonne lieber in und unter die naſſen Strohwiſche, die man denn Morgens, wenn die Sonne aufgegangen, ſammlen und den Enten zum Frühſtük heimtragen laſſen kann.

§. 12.

Die Wespen.

Den Bäumen ſind zwar die Wespen nicht ſchädlich, aber ihren Früchten, und vorzüglich den zarten, als Abrikoſen, Pfirſchen, Trauben, auch zarten Birnen und dem ſüßen Steinobſt. Was beſonders die großen Wespen, die Horniſſen anbelangt, ſo ſchroten ſie die Früchte mit ihren ſtarken Freßzangen ſo, daß, wenn man ihnen nicht zuſiehet, man glauben dürfte, eine Ratte oder Maus hätte ſie alſo zerfleiſchet. — Das bekannte Mittel, ein Glas mit einem kurzen etwas engen Hals, mit Waſſer über die Hälfte angefüllet, das mit Honig oder Zukker verſüßt iſt, an den Baum zu hängen, als worin ſie erſaufen, thut gute Dienſte. Man kann auch den Rand des Glaſes mit etwas Honig beſchmieren, daß ſie mehr angelokket werden. — Das Glas mit den gefangenen Wespen darf aber nicht vor 24 Stunden ausgeleeret werden, weil ſie ſonſt wieder zu ſich kommen, wenn ſie von der Sonne getroknet werden.

§. 13.

Die Blüthe verderbende Rüſſelkäferchen und Fliegen.

Es giebt verſchiedene Arten von kleinen Rüſſelkäferchen, wie auch ſchwarzer Fliegen von länglicher Geſtalt, wovon leztere zur Blüthezeit, erſtere aber ſchon vor Winter ihre Eyer an

die Knoſpen der Blüthe anſezzen. Im Frühjahr kriechen ſie aus, und wenn die Blütheblumen bey ungünſtigem kaltregnigten Wetter langſam aufgehen, wie vorhin gemeldet worden, ſo gewinnen dieſe kleine Larven Zeit in die Blüthe ſich einzufreſſen, und die größte Verwüſtung anzurichten. Wenn man zur Blüthezeit etliche Sträußchen zuſammen gelaufener oder geſchloſſener brauner Apfelblüthe in ein Glas legt und ſolches mit Papier zubindet, ſo wird man nach Verlauf einiger Wochen lauter braune, weißgeflekte kleine Rüſſelkäfer ausſchlüpfen ſehen. — Im Allgemeinen iſt hierbey kein Mittel bekannt oder ausführbar, als nur den Schaden zu mindern durch das oben angerühmte fleißige Schütteln der Bäume.

Zweyter Theil.

Von Zwergbäumen aller Arten Obſtes, ihrer Erziehung, Sezzen, Schnitt nach phyſiſchen Gründen ꝛc. und von Erziehung, Behandlung und Schnitt der Obſtorangeriebäumchen auf Blumenbeeten oder in Blumentöpfen.

Erſtes Kapitel.

Von Zwergbäumen überhaupt, deren Veredlung und erſtem Zuſchnitt zu den verſchiedenen, der Natur gemäßen, Geſtalten.

§. 1.

Von den nöthigen Kenntniſſen zu vernünftiger Behandlung der Zwergbäume.

So angenehm die Beſchäftigung iſt, einen ſchönen fruchtbaren Zwergbaum zu ziehen und in ſeiner Zierde, Geſundheit und Fruchtbarkeit zu erhalten, ſo nöthig iſt es, daß man wiſſe, mit ihm in allem nach Gründen zu verfahren und keinen Schnitt an ihm zu thun, wovon man nicht einen vernünftigen Grund habe und angeben könne. Wer nur mechaniſch, blind nach Gewohnheit und Gebrauch, mit ihm verfährt,

der wird unzählige Fehler bey ihm begehen, die oft nach der Hand, zumal beym Pfirſchenbaum, nicht mehr zu verbeſſern ſind. Man muß daher nicht nur in ſo weit Naturkenner ſeyn, daß man richtige Begriffe von der Natur der Bäume jeder Art und von der Vegetation habe, ſondern man muß auch alles Holz am Baume wohl kennen: z. B. das Tragholz und zwar welches auf dieſes Jahr, welches auf folgendes, und welches auf das dritte Jahr Frucht bringen werde. Man muß wiſſen, unter was für Umſtänden man einen Baum nöthigen könne, daß er, anſtatt Früchte anzuſezzen, Holzäſte treibe, und unter was für Umſtänden er Blütheaugen hervorbringen müſſe; wie wiederum die Fruchtaugen zu laufendem Holz, zu fortſproſſenden Holzzweigen zu machen ꝛc. Man muß alle Theile des Baums, ihre Beſtimmung und Nuzzen kennen. — Um die Erwählung des Standorts für einen Zwergbaum, die Einrichtung des Schnittes und übrige Behandlung deſſelben recht zu machen, muß man nicht nur überhaupt wiſſen, wie der Saft im Baume treibe, ſondern man muß auch die Natur des Wildlings, worauf der Zwergbaum veredelt iſt, wohl kennen, ob er gerne auf Holz, oder mehr auf Frucht treibe: ob die Sorte flüchtig oder nicht flüchtig treibe ꝛc. welches zwar auch ſchon die Anzahl und Größe des Laubholzes, der Leitzweige zu erkennen geben. — Der Gärtner muß ſodann mit einer geſchikten Hand und richtigem Auge alles in Ordnung erhalten, Verſtand und Vorſicht anwenden, und auch auf das Künftige denken, die Folgen und Wirkungen eines jeden Schnitts vorherſehen, die allgemeine Ordnung der Natur kennen und zu unterſcheiden wiſſen, wann er derſelben folgen, oder in welchem Fall er der Natur eine andere Richtung geben ſoll, um dem Baum nicht nur eine ſchöne Geſtalt, ſondern auch nüzliche Fruchtbarkeit zu geben, und ihn anbey auch geſund und dauerhaft zu erhalten.

§. 2.

§. 2.

Allgemeine Kenntniſſe von der Natur des Baums, ſeiner Theile und der Vegetation oder Wachsthum.

Der Baum entſtehet nach ſeiner natürlichen Fortpflanzung aus dem Samen. Dieſer iſt gleichſam das Ey, worin der Embrio des Baums liegt. Denn alle Kreaturen (ſie haben nun ein animaliſches oder vegetabiliſches Leben,) entſtehen aus einem Ey. — In dem befruchteten Keim des Samenkerns, dem kleinen abgeſonderten Punkt an der Spizze deſſelben, liegt die Seele des Baums, der Stoff ſowol, als die Kraft und der Trieb zum Leben oder Wachsthum des Baums, und ſeiner ganzen Oekonomie. So lange er nicht in ſein Element, in die Erde, kommt, iſt er gleichſam ſchlafend, und die ihn umſchließenden mehligten und öhligten Theile und Häute erhalten ihn eine Zeit lang, und ſchüzzen ihn wider die Vertroknung. — Kommt nun der Samenkern in die Erde, und wird darinnen befeuchtet und erwärmet, ſo löſen ſich die mehligten und öhligten Theile in einen milchartigen Brey auf, wovon der Saft in die kleinſten Gefäße des Keims tritt, und ihn zu ſeiner Entwiklung beſtimmt und fähig macht. Er ſchwillt auf, und dringt, nach dem vom Schöpfer in ſeine Natur gelegten Trieb, zuerſt mit dem Würzelchen, das entſtehet, durch die an der Spizze des Kerns befindliche feine Oeffnung in den Boden, und treibt hernach auch ſeinen zarten Stengel in die Höhe, und an die freye Luft, worin er zu wachſen beſtimmt iſt. Er kommt mit 2 Blättern hervor, welches die Samenblätter heißen und ganz anders ausſehen, als der Baum im weitern Alter hat. Sie dienen anfänglich vorzüglich zur Reinigung des Milchſafts, wovon die zarte Baumpflanze ſo lange ernähret wird, bis ſie durch das Würzelchen ihren Nahrungsſaft aus der Erde an ſich ziehen kann. Durch

dieſen Zufluß bekommt ſie nach und nach mehr Feſtigkeit, wird dikker und hart. Der Saft ſteigt aus der Wurzel durch die Rinde in die Höhe, wird in den Saftröhren und Bläschen dieſer Rinde und des Marks filtrirt und auf eine beſondere Weiſe verändert und zubereitet und in alle Theile der Pflanze umhergetrieben; die überflüſſigen wäſſerigten und groben Theile dünſten durch die Poren und kleine Oeffnungen der Blätter weg, die ſalzigen und öhligten Theile vermengen ſich mit einander, die in den Luftröhrchen eingeſchloſſene Luft dehnet ſich durch die Wärme aus, drükt auf die Holzfaſern, und beſchleuniget dadurch den Umlauf des Safts in alle Theile, und vermehret das Wachsthum des Bäumchens.

Die Haupttheile des Baums ſind: die Wurzel, der Stamm, die Aeſte oder die Augen und Knospen, woraus die Aeſte werden, und die Blätter; zu ſeiner Fortpflanzung ſind es die Blüthen und die Frucht mit dem darin eingeſchloſſenen Samen. — Alle dieſe Theile und deren Eigenſchaften, Verrichtungen ꝛc. muß ein wahrer Baumgärtner kennen.

Die Wurzel beſtehet, ſo wie der Stamm, aus Mark, Holz, Baſt (die innere ſchwammigte Rinde, die das Holz umgiebt,) und Rinde. Die Hauptwurzel treibt theils ſtarke Seitenwurzeln, ſchief in die Erde dringende Haftwurzeln, theils feine Nebenfaſern, oder dünnere, kleinere Würzelchen aus ſich, welches die Haarwurzeln, die Nahrungswurzeln, Zaſern, heißen. Dieſe ſind die vorzüglichen Nahrungsgefäße, die ſich flach gegen der obern guten Erde ausbreiten, und von allen Seiten her die Nahrungsſäfte aufſuchen und in die Theile der Pflanze führen. Sie haben feine Oeffnungen und ſind lauter kleine Pumpen, die die Säfte einſaugen und den Schlän-

chen des zelligten Gewebes der Baſtrinde zuſchikken zur weitern Zubereitung.

* Hieraus erhellet, daß das Gedeihen des Baums von Lokkerheit des Bodens, darin die zarten Wurzeln ſich ausbreiten, und von hinlänglicher Güte des Erdreichs, daß ſie viele Nahrungstheile finden können, abhange. — Daher ſterben ſo viele Bäume in hartem ſteinigten Boden: daher kränkeln Bäume, die in Gras und Unkraut ſtehen, das theils den Wurzeln die Nahrung raubt, theils ihre Ausbreitung verhindert. — Daher leidet der ganze Baum, wenn die Wurzel verlezzet iſt, weil ſie ihre Verrichtung nicht thun und ihm keine Säfte zuführen kann.

Wie nun aber die Wurzeln dem Baum den Umlauf und Hauptzufluß der Säfte geben, ſo ſtehet der Baum nach ſeiner Größe, Kraft und Wachsthum mit ſeinem Wurzelvermögen in directem Verhältniß, welches wir vom Moos, das auf dem Stein kriecht, bis zur Zeder wahrnehmen, die ihren Gipfel in die Wolken ſtrekt. Bey jenem iſt, wie bey dieſer, leben, Wärme zu erzeugen, Reizbarkeit, Einſaugung des Phlogiſtons, Zerſezzung des Waſſers und Bereitung der von der Wurzel eingeſogenen rohen Säfte. Denn die Wurzel giebt dem Baum den Umlauf der Säfte, und der Baum ſelbſt treibt die Wurzel durch eine rükgängige Circulation.

Die Hauptwurzel heißt Herz⸗ oder Pfahlwurzel, wenn ſie gerade in die Erde gehet, weil ſie den Baum gleichſam als Pfahl hält. Je tiefer ſie in den Boden dringt, deſto ſpäter treibt ſie Seitenwurzeln, oder Haft⸗ und Haarwurzeln.

* Darum müſſen ſie bey Verſezzung eines jungen Baums hinlänglich weit abgeſchnitten werden.

Die Wurzeln haben auch ihre Augen und Keime, (gemmae) woraus nicht nur andere und neue Wurzeln wachſen, ſondern auch die Wurzelſchoſſen entſtehen,

wenn

wenn die Wurzeln der Oberfläche der Erde nahe liegen und die Luft auf ſie ſtark wirken kann.

Der Stamm oder Schaft, durch welchen der von der Wurzel eingeſogene Nahrungsſaft in die Krone vertheilt und mittelſt ſeiner verſchiedenen Organen filtriret, geläutert und bereitet wird, beſtehet aus der Rinde, dem Holz und dem Mark. — Das Mark iſt ein zelliges Gewebe von lauter Saftbläschen und Luftbläschen, die größer und ausgedehnter ſind, als in der zweyten Rinde. Dieſes Mark hat nur einigen Einfluß auf den Wachsthum des Baums, ſo lange er noch jung iſt: im Alter aber gar wenig mehr, ſondern die Haupttriebkraft, das Leben des Baums, liegt in der innern Seite der zweyten Rinde im Baſt. Man trifft manchmal Bäume an, die hohl ſind und oft noch ſehr lange fortleben, blühen und tragen; wie denn auch das nezförmige Gewebe des Marks mit dem Alter des Baums austroknet und zulezt verſchwindet. — Das Holz hat eben die Faſern, wie die Rinde, aber ſie ſind ſteifer und dichter; in demſelben ſind nur blos Luftröhrchen. — Die Rinde beſtehet aus einer äuſſern zähen Haut, darunter ein nezförmiges zelliges Gewebe voll kleiner Bläschen iſt. Dieſes Nezgewebe, dieſe feine Faſerbündel werden immer feiner und die Maſchen immer kleiner, je tiefer ſie einwärts liegen. Hier befindet ſich inſonderheit die große Werkſtätte, worinnen der Saft des Baums bereitet wird, ſeinen Um- und Rüklauf hat und mit dem Herzen des thieriſchen Körpers verglichen werden kann*). An der innern

*) Die engen Gränzen eines Handbuchs geſtatten nicht, ſich hier weiter auszubreiten, und gehörte dazu ein eigenes Werk, wozu ich meine Kräfte zu ſchwach fühle. Es wäre zu wünſchen, daß ein ſtarker Naturkundiger ſich an die Arbeit machte und deutliche Begriffe aufſtellete von der Oeko-

nern Seite dieſer zelligten Haut werden die Gefäße nach und nach knorpelartig und es entſtehet ein Baſt und dichtere Rinde, die im Winter ſich verhärtet und zu Holz wird, welchen jährlichen neuen Ring man den Jahreswuchs nennet, daran man das Alter eines Baums abzählen kann, wenn der Baum nahe an der Wurzel queer durchgeſäget iſt. — Der Gefäße, welche noch zur Zeit entdekket ſind, ſiehet man vornemlich dreyerley: 1) Faſrige Gefäße, Fibern, welches hohle Kanäle ſind, die ſenkrecht durch alle Theile gehen, in dichten Bündeln beyſammen ſtehen und linienweiſe zuſammenhängen. Sie ſind gleichſam die Adern, wodurch der Saft von der Wurzel in die Höhe gehet und durch die kleinſten Theile; 2) Markgefäße, kommen den faſrigen nahe, unterſcheiden ſich aber dadurch, daß ſie niemals Bündel ausmachen und eine

Oekonomie der Obſtbäume und ihrer beſondern Arten, von ihrer Nahrung, Wurzelvermögen, Anſtalten der Natur, den Kreislauf zu hemmen, Fruchtſtümmel mit Fruchtnarben, Beſtandtheilen der Pflanzen, unſichtbare Augen, Saftableitung von einem Auge zum andern, vom Umlauf der Säfte vom Blatt gegen die Wurzel ꝛc., von der Verſchiedenheit des Entwiklungsvermögens beym Kernobſt gegen das Steinobſt, das bey lezterem ſchon wieder unter ſich ſelbſt ſehr modificirt iſt. Z. B. Jedes Tragauge bey Aepfel und Birnen hat zur Seite 2 unſichtbare Augenkeime, die nur durch Kunſt oder durch Zufall erwekket werden können. Manches Steinobſt, z. B. die Pflaumen haben ein Leitauge in der Mitte, und die Fruchtaugen an der Seite (deshalben ſie bey jedem Schnitt geduldig ſind): Manche Kirſchen hingegen haben nur Tragaugen, und am Ende ihr Leitauge, aber keine verborgenen Treibkeime, (deswegen dulden ſie keinen gewöhnlichen Schnitt, und nur das Zurükſchneiden auf Aeſte die nie geblühet haben, ſonſt wird alles dürre. — Es iſt in dieſer Sache meines Wiſſens noch kein Buch vorhanden, und in Dü Hamels Naturgeſchichte der Bäume iſt dieſes alles noch dunkel.

eine ſchiefe oder horizontale Lage haben, durch das Mark und Zellengewebe ohne gewiſſe Ordnung laufen, ſich in den Häuten der Gefäße vertheilen, und endlich in der äußerſten Haut ein zartes Nez bilden; 3) Spiralgefäße, ſind elaſtiſche, ſehr zarte, dünne Schläuche, die wie eine Uhrfeder dicht gewunden ſind. In ihnen liegt die Haupttriebkraft des ganzen Baums und der Grund aller Zweige und Blätter, ſelbſt der Blume und Frucht. Entſtehet ein neuer Trieb ſo verlängert ſich ein Bündel der Spiralgefäße des Baſtes, dringt durch die Rinde und bildet ein Auge oder Knoſpe.

* Da aber nicht alle Spiralgefäßbündel, die ſich nach außen neigen, ſogleich in Augen zum Vorſchein kommen, ſondern wegen Mangel des nach oben treibenden Saftes oft lange in der Rinde verborgen liegen und zu ihrer Entwiklung günſtigere Umſtände erwarten, und man ſolche verborgene Augen faſt an allen Theilen eines Baums ſicher vorausſezzen kann: ſo ſind ſie ein erwünſchtes Hülfsmittel bey dem Baumſchnitte. Wird z. B. ein Aſt abgebrochen, ſo darf man nur um die Lükke auszufüllen, den zunächſt ſtehenden Aſt gehörig tief einſtuzzen, und ihn dadurch nöthigen, dieſe verborgenen Augen, denen nun hinlänglicher Nahrungsſaft zugeführet wird, hervorzutreiben.

Die Aeſte, welche alle aus den Sommertrieben, Leitzweigen entſtehen, ſind eine Fortſezzung des Baums, und gleichſam eine Fortpflanzung auf ſich ſelbſt, da Baum auf Baum wächſt und einer in den andern ſeine Wurzeln ſchlägt, die von den Säften aus den Erdenwurzeln genähret und verſtärket werden. Sie entſtehen aus den ſogenannten Augen, oder Knoſpen, welche eine beſondere Art von Eyern ſind, worin ſich in jedem der bereits ausgebildete Keim zum Baum ſeiner Art befindet, ja in welchem, als einer beſondern Art von Samen, ein viel näherer Uebergang vom Keim zur Ausbildung des Baums iſt, als in dem Keime des Samenkerns. — Wir haben oben bereits

bereits erwähnt, daß die Natur unendlich verſchiedene Wege habe, ihre Geſchöpfe in ihrer Art zu erhalten und fortzupflanzen, daß ein jedes Stükchen Wurzel, ein jedes Auge, (auch der ſogenannten ſchlafenden Augen, die wir noch nicht ſehen, und manche nur in einem Grübchen, in den Augennarben, vermuthen können, daß ſie in dieſen Punkten ſtekken), einen neuen ganzen Baum mit allen ſeinen Theilen enthalte, (— denn ſonſt würden alle unſere Veredlungsarten, Okuliren, Kopuliren, Pfropfen ꝛc. eitel und vergeblich ſeyn —). Bey dem Samenkern ſind die Theile des Baums im Keime höchſt concentriret befindlich, und müſſen ſich gleichſam durch mehrere Umwege entwiklen, weil ſie vom Mutterſtamm abgeſondert, und nicht mehr aus ſeinen Brüſten geſäuget, aus ſeinen Säften ernähret werden, ſondern nur zur Ausſteuer die ſie umgebende mehligte und öhligte Subſtanz des Samenkerns empfangen, und ſodann in einem andern Element, als der Luft, woraus ſie kommen, nemlich in der Erde ſich zum Baume bilden müſſen. Aber die Augen empfangen unmittelbar aus dem Mutterbaum die Fülle des Safts zu ihrer Entwiklung und Hervorſproſſung. Sie können ihre Wurzeln ſogleich auf den Mutterſtamm ſchlagen. (Denn die Faſern an einem abgeriſſenen Aſte ſind nichts anders, als die Wurzeln, wodurch er mit dem Mutterſtamm verbunden iſt, und ein jeder Aſt ſtellt wieder einen neuen Baum auf dem Mutterſtamm vor, der wieder alles mit ihm gemein hat, Stamm, Holz, Rinde, Augen, Blätter, Blüthe und Samenfrüchte.) Es findet alſo bey dem Auge eine nähere und mehr ſimultane als ſucceſſive Entwiklung und Fortpflanzung ſtatt und folglich auch eine reinere Fortpflanzung in der Art des Baums, weil es von ſeinen eigenen Säften genähret wird:

* Daher die Abartung der Frucht von einem aufgeſezten Reis oder Auge auf einen Wildling, der anders bereitete Säfte jenem zuführt, als es von ſeinem Mutterſtamm gewohnt, und dazu ſeine Natur eingerichtet und modificirt iſt. —

Da nun aber die Mutter Natur bemühet iſt, ihre Gewächſe auch durch abgeſonderte Samen fortzupflanzen, ſo bildet ſie am Baume auch Blütheaugen, um durch ein neues großes Geſchäft ihren Zwek auszuführen. — Zur Bildung der Frucht, die um des Samens willen da iſt, gehört der edelſte reinſte Saft, der in den engern Röhren an den Knoten von rohern und wäſſerigten Theilen geſchieden, filtrirt und gereiniget wird. Das ſehen wir an dem ſüßen, edlen und lautern Honig, der ſich in den Nektargefäßen der Blume befindet. Dieſe Zubereitung des fruchtbildenden Safts kann nicht ſtatt finden, wo der Zufluß des Safts aus den erſten Wegen nicht gemäßigt iſt, wo nicht andere in der Nähe befindliche Augen und Aeſte, und beſonders deren Blätter, den Ueberfluß des Safts aufnehmen und ableiten.

* Daher die anfängliche Unfruchtbarkeit der Waſſerſchoſſe: — Daher kommt es, daß ein junger Baum, der noch in vollem Trieb auf ſeine Holzäſte iſt, keine Frucht anſezzen kann: — Daher aber auch, daß ein junger Baum, der in einem magern Boden ſtehet, allzufrühe Frucht anſezzet, weil ſeine Säfte zu langſam treiben: — Daher erklärt ſichs, warum oft die erſten Früchte eines jungen Baums wild und gar nicht ihrer Art ſind, weil die Säfte zur bildenden Frucht nicht vollkommen geläutert worden ſind, und wegen dem noch zu wilden Zuſtrömen des rohen Safts, vieles mit dem Honigſaft ſich vermiſchet hat ꝛc. — Lauter Kenntniſſe, die zur Behandlung der Bäume, vorzüglich der Zwergbäume unumgänglich erforderlich ſind. —

Dieſes große Geſchäft der Natur zu Bildung der Frucht und des Samens zu Fortpflanzung der Art et

was näher zu beleuchten, (wobey uns immer das größte Naturgeheimniß, wie bey aller Zeugung, zurükbleibt) wollen wir die Theile der Blüthe und ihre Verrichtungen kennen lernen.

Die weſentlichen Theile der Blüthe ſind die Staubgefäße und der Stempel: die zufälligen Theile aber der Kelch und die Krone. — Der Kelch iſt die äußere Blumendekke, der die Blüthe umfaſſet und ſtüzt. Sie iſt meiſtentheils grün, und beſteht bey manchen Gewächſen aus mehrern Schichten. Ihre Hauptbeſtimmung aber iſt die weitere Verfeinerung des Safts in einem hohen Grad. Die innere Bedekkung der Blume, die Kronenblätter der Blüthe, (die gewöhnlich größer, als die Kelchblätter, die grünen Lappen, und ſehr verſchieden von Geſtalt ſind) ſchüzzen nicht nur, mit jenen, den Kelchblättern, die zarten zur Befruchtung nöthigen Theile wider die Kälte und andere Beſchädigungen, ſondern nähren auch durch ihren öhligten Saft die im Kelche anſezzende Frucht und Samenknöspchen, und ſind ſelbſt Abſonderungswerkzeuge des filtrirten höchſt feinen Safts. — Die Blumenkrone fällt nach vollendeter Befruchtung gewöhnlich ab, die Blumendekke aber, oder der Kelch, bleibt meiſt noch zur fernern Beſchirmung des Fruchtknotens und des Samens ſizzen. — Den feinen Saft, welchen die Kronenblätter abſcheiden, hat die Natur zur Hervorbringung der Geſchlechtstheile und der Nektarinen nöthig. Die Nektarinen ſind ein Uebergang von den Kelchblättern zu den Staubgefäßen, und beſtehen meiſt in Grübchen oder Glanduln, worin der honigartige Saft abgeſchieden, von den Staubgefäßen eingeſogen und von denſelben noch völlig ausgearbeitet wird.

Zu den Staubgefäßen, in welchen der Blumenſtaub befeuchtet wird, gehören die Staubfäden, und die Antheren oder Staubbeutel. Die Staub-

fäden ſind längliche, fadenförmige Theile (gemeiniglich weiß, unten meiſt dikker als oben, bald länger, bald kürzer, oft ganz freyſtehend, bisweilen zuſammengewachſen); die Antheren aber oder die Staubbeutel ſind die darauf befindlichen Nierchen, (die öfters auch eine pfeilförmige oder andere Geſtalt haben, gemeiniglich gelb ſind ꝛc.). Dieſe enthalten den Blumenſtaub, der aus ſehr feinen Körnern beſtehet von ungleicher Geſtalt, die bey ihrer Reife zerſpringen und einen feinen, geiſtigen Duft von ſich geben, der das lebendigmachende befruchtende Weſen iſt.

Der Piſtill oder Stempel, der mittelſte Theil der Blume beſteht aus der Narbe, dem Griffel und dem Fruchtknoten. — Die Narbe, der oberſte weſentliche Theil des Stempels (der gemeiniglich ſo vielfach, als viele Fächer die Frucht hat, auch bisweilen unkenntlich iſt), iſt mit einem klebrigten Saft angefeuchtet, woran ſich der Staub des Staubbeutels anhänget. Der Griffel, oder das Keilchen iſt der mittelſte Theil des Stempels, wodurch der geiſtige Dunſt aus den zerplazten Staubkörnchen in den Fruchtknoten hinunter gehet, den Samen zu befruchten. Dieſer Griffel iſt bald rund, bald drey- oder vierekkig, bald eyförmig oder anders geſtaltet, und inwendig meiſtentheils mit einem ſaftigen zelligen Gewebe angefüllt, äußerlich aber bald glatt, bald mit Haaren bewachſen. Der Fruchtknoten, der den Samen der Pflanze gleich von Anfang an in ſich enthält, ſizt unten in der Blume und wird von ihr umgeben. —

Die Staubfäden und der Stempel beſtimmen alſo das weibliche und männliche Geſchlecht bey den Pflanzen. Wenn eine Blume nur einen Stempel hat, und [illegible]e Staubfäden, ſo heißt ſie eine weibliche Blume: hat ſie aber die Staubfäden ohne den Stempel, ſo iſt ſie eine männliche Blume, wie z. B. bey der Haſelnuß die gelben Käzchen, die mit

gel-

gelbem Samenſtaub behänget ſind, die männliche Blüthe heißen, und der rothe dreyekkigte Auswuchs, oder Piſtill auf der Spizze der jungen Nuß ſelber, die weibliche Blüthe. Hat aber eine Blume beide Theile, Staubfäden und Piſtill in ſich vereiniget, wie meiſtentheils, ſo heißt ſie eine Zwitterblume. — Hat nun die einzelne weibliche Blume keine männliche mit Staubfäden in ihrer Nähe; oder bricht man die Staubfäden bey einer Zwitterblume ab: oder verdirbt der Froſt die Staubkörnchen: oder freſſen Inſekten die Staubfäden ab: oder hindert anhaltender Regen das Aufplazzen der Samenkügelchen, ſo bleibt der Same unbefruchtet, und die Frucht verdirbt entweder und fället ab, oder ſie wird ein unförmliches untaugliches Aftergewächs, wie die ſogenannten Narren auf Pflaumen- oder Zwetſchenbäumen.

Sobald nun aber die Befruchtung der weiblichen Theile vermittelſt des Samenſtaubs vollendet iſt, als welches in einem günſtigen Augenblik der Witterung geſchiehet, ſo nimmt die Entwiklung der Frucht, ihr Leben und Fortwachſen ſeinen Anfang. — Weiter aber hat uns die Natur hinter den Vorhang ihres Heiligthums und ihre Geheimniſſe noch nicht blikken laſſen. Wir können ihr großes Geſchäft der Zeugung, Befruchtung und Belebung nicht durchſchauen: wir können nicht einmal alle Erſcheinungen und Veränderungen in der Bereitung der Säfte, nicht die große Verſchiedenheit des Geruchs und des Geſchmaks dieſer Säfte erklären. Wie viele Veränderungen, Durchſäugerungen, Gährungen ꝛc. müſſen dieſe Säfte von ihrem Eintritt in die Wurzeln an durchlaufen, bis ſie ſich in der Blüthe und in der Frucht auf ſo mancherley Weiſe färben, und den ſo verſchiedenen Geſchmak und Geruch, die ſie in ihrer Vollendung annehmen, bekommen? —

Nun haben wir noch die Blätter, als einen weſentlichen Theil des Baums nachzuholen und näher kennen zu lernen. — Die Blätter entſtehen aus dem zelligen Gewebe der Rinde, und beſtehen aus Häuten, aus einem Gerippe und einem bläſigten Weſen. Sie ſind die Werkzeuge der Bewegung bey den Bäumen, wodurch ihre Geſundheit und Stärke erhalten wird. Sie ziehen aus der Wurzel den Saft in die Höhe und bereiten ihn. Eines ihrer Hauptgeſchäfte iſt, daß ſie durch ihre Ausdünſtung eine Menge der überflüſſigen Feuchtigkeit wegſchaffen, wovon gleichſam die Quinteſſenz, die fixe Luft, das Elektriſche ꝛc. durch die Organe in den Theilen des Baums abgeſchieden, und darin zurükgeblieben iſt, und dagegen wieder aus der Luft viele Nahrungstheile in ſich ſaugen und dem Stamme zuführen.

* Daher das Abſterben eines Baums, wenn man ihn gänzlich entblättert: daher das Trauren und Zurükgehen, ja öftere Verderben vieler Bäume, die von Raupen im Frühjahr kahl gefreſſen worden: daher erklärt ſichs, warum man bey Zwergbäumen durch Hinwegnehmung des größten Theils der Blätter an einem flüchtig wachſenden Aſt, der den übrigen den Saft entziehen will, ihn in ſeinem übermäßigen Trieb hemmen und in die Ordnung leiten kann.

Die obere Seite der Blätter iſt meiſt glatt und glänzend, die untere aber rauh oder mit kurzen Haaren bedeckt. Dieſe Haare ſowol als auch die Drüſen oder Warzen an den Blättern ſind Abſonderungsgänge, wodurch der überflüſſige Saft weggedünſtet wird. Auf der untern Seite der Blätter ragen auch die Adern des Gerippes mehr hervor, und ihre Farbe iſt allezeit bläſſer, als oben. — In die Verſchiedenheit der Blätter eines Baums von einerley Art haben das Alter, der mehr oder minder geſunde Zuſtand des Baums, der Boden, die beſondere Witterung des Jahres und an-

andere Zufälligkeiten ihren Einfluß. — Unter allen Blättern eines Baums ſind nicht zwey einander ganz ähnlich, ſondern in Bildung und Lage der Gerippe und anderem immer verſchieden.

Wie nun aber die Blätter in bemeldter Rükſicht gleichſam die Lunge des Baums ſind, und die Feuchtigkeiten und Dünſte einathmen und aushauchen, (wovon erſteres meiſt des Nachts, lezteres am Tage unter Beytritt der Sonnenwärme geſchiehet,) alſo ſind ſie auch in gewiſſem Betracht der Magen des Baums und beſonders der Augen, denen ſie von der Natur zugeordnet ſind. Denn die zweyte ihrer Hauptbeſtimmung iſt die Bildung und Vervollkommnung der Augen, zumal der Fruchtaugen. Darum iſt kein Auge ohne Blatt, und die Verbindung des Blattſtiels mit dem Augenträger muß billig den Naturforſcher und Pflanzenphyſiker aufmerkſam machen. Wir ſehen, daß die ſogenannte ſchlafende Augen am Anfang der Sommertriebe nur kleine, bald abfallende Blättchen haben, hingegen die Augen in der Mitte des Sommerzweiges die vollkommenſten ſind, aber auch die Blätter am ſchönſten: daß ferner die Blütheaugen, beym Kernobſt, zu ihrer höhern Bildung zu Fruchtaugen 3 bis 7 verſchiedene Blätter, ja die Fruchtaugen oft 10 zu einem Strauß haben ꝛc. Das Blatt muß folglich das eigentliche Werkzeug ſeyn zur Bildung und weſentlichen Zubereitung der mancherley Augen. Es führet nicht nur dem Laubauge den Baumſaft in vollen Strömen zu, vermittelſt ſeines Blattſtiels, das ſolchergeſtalt einer Nabelſchnur gleichet, ſondern es verzehret auch mit ſeiner Geſellſchaft bey dem Blüth- und Fruchtauge den überflüſſigen, ſtark zudringenden Saft, daß er nicht die Faſern der Staubfäden zerreiſſen und ſie in Blätter umbilden könne: dagegen filtrirt es die Menge Saft, kocht ihn in ſeinen Bläs-

chen und Gefäßen und führt ihm nur verdichtetere, edlere und zur Frucht dienliche Säfte zu. —

Außerdem haben die Blätter noch viele wichtige Verrichtungen in der Oekonomie des Baums, die uns noch großentheils verborgen ſind. Aber dieſe Hauptgeſchäfte müſſen wir kennen, wenn wir einen Zwergbaum glüklich behandeln wollen, um der Natur abzulernen, durch ihre eigene Werkzeuge einen Endzwek durch die Kunſt zu erreichen, der unſerer Abſicht entſpricht, wie z. B. ein Laubauge, (eine Knospe, daraus ein Holzzweig entſtehen würde,) in ein Fruchtauge zu verwandeln, und dagegen ein Fruchtauge, (eine Knospe, die in ihrem ſelbſt gelaſſenen Gang der Natur Frucht bringen würde) zu nöthigen, ein Laubauge zu werden.

§. 3.

Von Zwergbäumen überhaupt.

Der Zwergbaum gehöret eigentlich zur Kunſtgärtnerey, deswegen ihm auch hier eine beſondere Abtheilung gewidmet iſt. Es iſt aber ein ſehr angenehmer Theil der Gärtnerey und ſowol Vergnügen als Nuzzen belohnt unſern Fleiß und Aufmerkſamkeit. Und wie überhaupt Lehrbegierde, Verſuche, Erfahrung und Beobachtung den glüklichen Gärtner machen, ſo muß er ſich auch nie allein für weiſe halten, ſondern auch von andern zu lernen geneigt ſeyn, da oft ein anderer eine glükliche Beobachtung macht, die er zu machen keine günſtige Gelegenheit hat. —

Man erkläre nicht den Zwergbaum für einen Krüppel im Pflanzenreich. Ein wohl gezogener und nach der Natur des Baums geleiteter Zwergbaum iſt gewiß ein ſchöner und vergnügender Anblik. Liefert ſchon ein Spalierbaum oder Pyramide nicht ſo viel Früchte, als ein hochſtämmiger Baum, ſo kann er doch einen

Plaz einnehmen, wo der Hochſtamm nicht ſtehen könnte. Der Zwergbaum bekleidet Wände, und beſezzet Ekken und Stellen, die einem ſonſt unnüzlich wären. Auch giebt uns dieſer Theil der Gärtnerey ein Mittel, manche Sorten Obſtes zu erziehen, die wir ſonſt bey unſerm nördlichern Klima und öftern kalten Wintern, in oder bey der bisweiligen Lage eines Gartens, der einem ſtarken Zugwind ausgeſezt iſt, in Hochſtämmen nicht erzielen könnten.

Unter Zwergbäume werden alle Geſtalten von Bäumen und Sträuchen gerechnet, die unter dem Meſſer, d. i. im Schnitt gehalten werden. Die gewöhnlichſten ſind die Geländer- oder Spalierbäume, (Espaliers) womit hauptſächlich Wände und Mauren bekleidet werden. Zu freyſtehenden Zwergbäumen, denen ein Schaft oder Stamm angezogen wird, gehören die Kugelbäume, und die halbſtämmigen oder niedrigen Keſſelbäume: ohne Schaft aber die Pyramiden, die Buſchbäume, Zwerggebüſche (Buiſſons) und Zwerghekken: die freyſtehenden Spaliere. — Figuren von Thieren und ſonſtige Geſtalten ſind nun in allen vernünftigen Gärten ſowol durch den verfeinerten Geſchmak abgekommen, als auch weil dabey der Natur allzuviel Gewalt geſchehen muß, und die Bäume gar bald ausgehen. — Die Spalierbäume und Pyramiden ſind die gemächlichſten und beſten. Doch wollen wir von den übrigen das Nöthigſte auch beybringen.

§. 4.

Von Erziehung der Zwergbäume und ihrer Veredlung. — Unterſchied der auf Zwergmutterſtämme veredelten und der auf Wildlinge veredelten.

Zuförderſt fragt ſich, worauf die zu Zwergſtämmen beſtimmten Bäume zu veredlen ſeyen? —

Was das Kernobſt, Aepfel- und Birnzwergbäume betrifft, ſo iſt es ein wahrer Irrthum vieler Baumgärtner und Gartenfreunde, welche behaupten wollen, die Aepfel müßten nothwendig auf Paradies- oder Johannisſtämme, und die Birne auf Quitten veredelt werden, wenn ſie ſollen Früchte tragen und nicht immer zu ſtark ins Holz wachſen, da es doch in der Erfahrung gegründet, und auch von vielen bewährten und großen Gärtnern, wie unter andern von du Hamel (Tom. 3. pag. 96.) beſtätiget iſt, daß die Spaliere, Pyramiden und andere Geſtalten von Zwergbäumen, wenn ſie auf Kernwildlinge gepfropfet oder okuliret ſind, und nur der Schnitt darnach gerichtet wird, fruchtbarer, ſchöner, geſünder und dauerhafter ſind, als die auf Paradies- oder Quittenſtämme veredelten. Ueberdas erfordern dieſe leztere Zwergarten ihr eigenes günſtiges Erdreich, und wenn ſie nicht in einen tiefen fruchtbaren, friſchen und warmen Boden kommen, ſo machen ſie ſochende und krüppelhafte elende Bäume. Aber auch ſelbſt in einem ſolchen Erdreich, das für die auf Paradies- oder Quittenſtämme veredelten Bäume gut und dienlich iſt, ſind die auf Kernwildlinge veredelten viel vorzüglicher. Man trifft ſelten einen ſchönen Pyramidenbaum auf Paradiesſtamm an, und wenn man auch allen Fleiß anwendet, ſo kommt man nicht zum Zwek, weil der Grundſtamm immer auf Frucht treibt und wenn man nicht in Zeiten durch klugen Schnitt vorbeuget, es gar bald an Holzäſten, und ſomit auch an Fruchtäſten fehlt, das ohnedem bey einigem Alter derſelben nicht ausbleibt. Zudem lehret die Erfahrung, daß diejenigen Aepfelſorten, welche von Natur gerne in Frucht treiben, und daher einen ſchwachen Holztrieb haben, auf Paradiesſtämmen zum krüpplichten Wachsthum und zum Brande ſehr geneigt ſind, wie z. B. der Goldpepping, der rothe Sommerkalvil ꝛc.

hin-

hingegen geſunde, dauerhafte und doch auch fruchtbare Bäume giebt, wenn ſie auf Kernwildlinge veredelt werden. Eine auffallende Bemerkung machte ich in lezterem bekannten kalten Winter vor einigen Jahren, da in mehreren Gärten einer Gegend die rothen Kalvillen zu Grunde giengen. Man zeigte mir noch ſchöne dergleichen Bäume in einem Garten, auf welchen aber außer dieſem Kalvil noch eine andere ſtark ins Holz treibende Aepfelſorte — aus Muthwillen oder Verſehen des Gärtners — oder aus guten Abſichten — gepfropft war. Dieſe blieben allein unbeſchädigt, und hatten auch einen ſchönen und keinen knorrigten Wuchs, wie ihre daneben geſtandene und verdorbene, blos mit Kalvillen bepfropfte Kameraden. War hierbey nicht zu vermuthen, daß die auf dieſe Kalvillbäume mitgepfropfte und ſtark ins Holz treibende andere Sorte dem Kalvil den überflüſſigen Saft weggezogen, den Baum dadurch dauerhafter gemacht, und einen ihm ſonſt nicht eigenen ſchönen Wuchs zuwege gebracht habe?

Was die Birnen betrifft, ſo taugen auch viele Sorten nicht auf Quitten. Schwachtreibende Birnſorten auf Quitten veredelt treiben noch ſchlechter, und werden durch ihr vieles Tragen zu lauter Krüppeln, tragen lauter Frucht, und treiben oft in mehrern Jahren nicht ein einziges Sommerreis, wie ich unter andern an Belliſſime d'été und mehrern geſehen. Sorten mit brüchigem Fleiſch und zu Steinen geneigt, werden ſteinig, plazzen auf, und werden untauglich; und in einem Sandboden oder leichten Erde wird keine einzige auf Quitten gepfropfte Birne recht fortkommen. Unter andern kommen folgende ohnedem gern und viel tragende Sorten auf Kernwildlingen veredelt viel beſſer fort und dauern länger als auf Quitten: Citron des Carmes: Rouſſelet de Rheims: Chaſſerie: Beſi de Caſſoi: Bergamotte Suiſſe: Merveille d'hyver:

Sucré verd: Beurré d'Angleterre: St. Germain: Poire de Naples: Orange rouge: Louiſe bonne: Caſſolette: Poire ah mon Dieu: Jargonelle: Parfume d'Août: Oignonnet: Beurré blanc: Beurré gris: Grand Muscat &c.

Allein bey dem allen kann man doch in der Gärtnerey die Veredlung der Aepfel und Birnen auf Johannis- und Quittenſtämme nicht ganz entbehren. Sie dienet uns gar erwünſcht zu mancherley Abſicht. Hat man keinen weiten Raum oder niedrige Wände zu Geländerbäumen: will man kleine Pyramiden und andere Geſtalten, ſonderlich aber kleine nach Art der Orangerie gezogene Bäumchen: verlangt man eine niedrige Obſtzwerghekke: wünſcht man recht baldige Früchte ꝛc. ſo bediene man ſich der Paradiesäpfelſtämmchen zu Zwergäpfeln, und zu Birnzwergſtämmchen entweder der Quitten, ſie darauf zu veredlen, oder des Weißdorns (Crataegus Oxyacantha) worauf auch die Gartenmispel veredelt wird, und der auch nach dem Zeugniß des du Hamel die Frucht nicht verſchlechtert: oder man kann ſich auch bey Birnſorten, die auf Quitten nicht taugen, geſunder Kernwildlinge aus Waldungen bedienen. Ihr Trieb iſt von Natur der vielen Knoten und des härtern Holzes wegen langſam, der Baumſaft circulirt nicht frech und die Fruchtbarkeit iſt aus dieſem Grund früher.

Was indeſſen das Verhältniß an ſich gegen einander und die mehreren oder minderen Vortheile und Unvollkommenheiten einer gegen der andern Art Zwergbäume betrifft, ſo gewähren Zwergäpfelſtämme auf Paradies-, und Zwergbirne auf Quittenſtämmchen veredelt, folgende Vortheile: a) Sie bleiben klein *), haben im

*) Man hat zwar noch einen Paradiesapfel- oder Johannisſtamm, der ſtärkern Trieb macht, als unſer kleiner Paradies-

im Wachsthum einen gemäßigten Trieb, und b) ſind daher im Schnitt leichter zu behandeln: c) tragen früher Früchte, als auf Wildlingen, welche leztere eine gewiſſe Größe und Stärke haben, und in ihrem ſtarken Trieb gleichſam ausgetobt haben müſſen, bis ſie Frucht anſezzen können, wobey aber auch viel auf die Natur der Sorten ankommt, davon einige früher, andere ſpäter, tragbar werden: d) hat der Paradiesapfel den Vorzug, daß er, weil er nur bloße Haarwurzeln oder Nahrungswurzeln hat, das Obſt nicht ausarten macht, da hingegen viele auf Wildling veredelte Sorten ausarten, wenn ſie nicht auf Kernwildlinge ihrer Art gepfropft ſind, z. B. wenn Gräfenſteiner nicht auf Gräfenſteiner, Renetten nicht auf Renettenwildlinge ꝛc. kommen.

Die Unvollkommenheiten und Fehler aber, welche bey dieſen auf Zwergarten veredelten Aepfeln und Birnen unterlaufen, ſind die: daß ſie a) keinen ſo anſehnlichen Baum machen, indem ſie gleich in der erſten Jugend mehr zum Fruchttragen geneigt ſind, als Holz zu machen: b) nicht ſo geſund ſind, ſondern leicht dem Brand und andern Krankheiten unterworfen, und c) auch an ſich nicht ſo alt werden, als die auf Kernwildlingen gezogene, indem nach den Geſezzen der Natur eingeſchränktes Wurzelvermögen frühere Fruchtbarkeit macht, aber auch kürzere Lebensdauer verurſacht, ſo wie ſtarker Wachsthum ſpäte Fruchtbarkeit und hohes Alter zur Folge hat. Nicht zu gedenken, daß manche Sorten, inſonderheit ſehr tragbare, nicht darauf gutthun, ſondern

---

diesapfel, der auch kleinere Blätter hat: er heißt der holländiſche Paradiesapfelſtamm, und du Hamel gedenket ſeiner unter dem Namen Doucin: ich habe ihn aber während des Krieges nicht erhalten können.

dern ſchlechterdings auf Wildlinge auch zu Zwergbäumen veredelt ſeyn wollen: wie z. B. der Himbeerenapfel, der weiße Kalvil, der Pomme d'Api, der engliſche Goldpepping, der Borsdörfer ꝛc. Denn weil dieſe Sorten an ſich ſehr zum Tragen geneigt ſind, ſo machen ſie auf dem auch ſehr frühzeitig tragbaren Johannisſtamm ein ſchlechtes Gewächs und bekommen darauf gerne den Brand. Gleiche Bewandniß hat es mit den Birnen auf Quitten, wie wir vorhin vernommen haben.

Was nun aber die Vortheile und Unbequemlichkeiten der Zwergbäume auf Kernwildlingen anbelangt, ſo gehöret zu ihrem unverkennbaren Guten: a) daß ſie einen weit ſchönern, gröſſern und triebigern Stamm und Baum in jeder Geſtalt geben, weil ſie von Natur einen ſtarken Trieb haben, und nicht eher Früchte anſezzen, als bis ſie ſtarkes und genugſames Holz gemacht haben. b) Werden ſie geſünder und dauerhafter, weil ſie nicht durch allzufrühes Tragen ſich vor der Zeit erſchöpfen und entkräften, und werden daher auch c) viel älter, als jene. d) Wegen ihrer Größe, die ſie auch als Zwergbäume erreichen, geben ſie auch viel mehrere Früchte ab, und wegen ihrer Kraft e) auch größere, ſchönere und ſchmakhaftere Früchte. — Ihre Unbequemlichkeiten ſind: a) daß ſie einen größern Raum erfordern. — b) Daß man ein Jahr, auch nach Beſchaffenheit der Sorten zwey, und drey Jahre ſpäter Früchte zu erwarten hat. c) Daß ihr Schnitt mehrere Ueberlegung und Kenntniß erfordert, als bey jenen, und ſie häufig außer der Regel behandelt werden müſſen.

§. 5.

§. 5.

Von der Anzucht eines Zwergbaums auf Kernwildling.

Ob nun ſchon die auf Kernwildlinge veredelten Zwergbäume vorzüglich ſind, und lebhafte, ſtarke und geſunde Bäume geben, ſo muß man jedoch darauf Bedacht nehmen, daß ſie nicht einen übermäßigen Trieb bekommen, dabey theils der Raum für ſie zu klein werde, theils man zu lange auf Früchte warten müſſe. Zu dem Ende muß man entweder ſolche Wildlinge zu ihrer Veredlung erwählen (— vorausgeſezt, was im I. Th. in Anſehung ihrer möglichſten Gleichförmigkeit mit dem darauf zu veredlenden Reis oder Auge eingeſchärfet worden —), die aus Kernen einer nicht flüchtig wachſenden Sorte erzogen ſind, als z. B. bey Aepfeln, die Kalvillen, der Borsdörfer, der leichte Mätapfel, der Goldpeppin, und andere nicht großwachſende Sommer- oder Winteräpfel; bey Birnen aber die Bergamotten, Schmalzbirne und andere ſchwach treibende, die man deswegen auf dem Baumpflanzenbeete bezeichnen muß, oder wenn man dieſe nicht hat, ſolche erwähle, die in ihrem Wachsthum bey einem übrigens geſunden Zuſtande zurükgeblieben ſind, und einen nicht ſtarken Trieb verrathen. Außerdem muß man auf einen triebigen Wildling eine Sorte veredlen, die nicht flüchtig wächſet.

Von Kirſchen taugen nur hauptſächlich die ſauren Arten zu Zwergbäumen, von ſüßen aber nur ſolche, die nicht groß wachſen, darunter vorzüglich die frühe ſchwarze ſpaniſche Herzkirſche iſt. Wollte man ja eine andere etwas ſtark treibende Süßkirſche zum Geländerbaum haben, ſo muß man verſuchen, ſie auf einen ſauren Stamm zu veredlen, das zwar ſelten, doch bisweilen gut thut.

Pflaumen werden auf Pflaumen okulirt: Abrikoſen, Pfirſchen und Mandeln entweder

der auf Pflaumen- oder auf Mandelſtämmchen, oder auch beide erſtere auf Abrikoſen- und Pfirſchenwildlinge. — Auf Mandel- und beſonders auf Abrikoſenwildlingen werden unſtreitig die Pfirſchen delikater, und ſchlagen auch darauf ſehr gut an, inſonderheit treiben ſie auf Abrikoſen ſtark: nur iſt dieſes dagegen abzuwägen, daß ſie theils dem Froſt, wegen der mehrern Zärtlichkeit des Mandel- und Abrikoſenbaums, theils wegen lezterer Neigung zum Harzfluß auch dieſer Krankheit leichter unterworfen ſind, man auch einem Pfirſchenbaum, der auf Mandel veredelt iſt, mehr Willen laſſen und den flüchtigen Schnitt bey ihm führen muß, wenn er nicht muthlos werden ſoll. — Daß übrigens das zu veredlende Reis nahe an der Erde eingeſezzet werde, lehret die regelmäßige Geſtalt des Zwergbaums, und iſt oben bereits erinnert worden.

§. 6.

Wann die jungen zu Zwergbäumen veredelte Stämmchen zu verſezzen?

Daß man das veredelte Stämmchen im erſten Jahr ſeiner Veredlung frey ſolle wachſen laſſen, ohne etwas an ihm zu ſchneiden und es in ſeinem Trieb zu ſtöhren, es ſey zum Zwergbaum oder Hochſtamm beſtimmt, iſt ſchon oben dargethan worden. Hat es aber im erſten Jahr ſein Reis getrieben, und ſoll ein Zwergbaum werden, ſo muß es im Herbſt oder das darauf folgende Frühjahr entweder auf ſeine Stelle kommen und verſezt werden und zugleich ſeinen erſten Zuſchnitt zur Anlage ſeiner Geſtalt erhalten, oder wenn es in der Baumſchule ſtehen bleibt, ſolchen allda bekommen.

Pfirſchenſpalieren, wie auch Abrikoſen, iſt es gar zuträglich, wenn ſie ſogleich im erſten Jahr nach

nach ihrer Veredlung an ihre Stelle verſezzet werden, wenn anders die Stämmchen nicht allzu geringe ſind, ſondern einen guten Trieb ihres erſten Reiſes gemacht haben. Sie ſchlagen beſſer auf ihrem neuen Standort an, als wenn ſie älter ſind, und durch den regulären Zuſchnitt, den man ihnen alsdenn giebt, gewinnt man bald ein Jahr. Doch laſſen ſie ſich auch im zweyten Jahr verſezzen.

Aepfel- und Birnzwergbäume laſſen ſich auch nach dem erſten Jahr ihrer Veredlung gut verſezzen; doch können dieſe im zweyten und dritten, ja noch im vierten Jahre verſezzet werden, wenn ſie nur dieſe Jahre hindurch in der Baumſchule in gehörigem Zuſchnitt erhalten worden. Will man ſie jung ausſezzen und zwar als gepfropfte, ſo muß der Spalt verwachſen ſeyn, wenn nur Ein Reis aufgeſezzet worden, oder das andere nicht angeſchlagen wäre.

§. 7.

Vom Ausſezzen der Eſpaliers oder Geländerbäume und ihrem Abſtand.

Vom Verſezzen der Bäume an ſich und ihrer gehörigen Behandlung bey ihrem Einſezzen in die Erde iſt ſchon im 1. Th. gehandelt worden. Hierbey iſt nachzuholen, was desfalls Bezug auf die Zwergbäume, beſonders die Spaliere hat. — Sie dürfen mit der Wurzel und dem kleinen Schaft nicht ganz nahe an die Mauer oder Wand geſezzet werden, ſondern ſo, daß die Entfernung der Wurzel einen halben Fuß oder 6 bis 7 Zoll Rheinl. betrage, der Schaft aber muß gegen die Wand geneiget werden. Dadurch gewinnt nicht nur die Wurzel mehr Freyheit, ſich auszubreiten, hat mehr Luft und Nahrung, ſondern, wenn es eine Mauer iſt, die bisweilen in der Erde Salpeter führet, ſo bleibt auch die Wurzel geſchüzter gegen dies äzzen-

de

de Salz. Es iſt auch desfalls zur Sicherheit ſehr dienlich, und auch in anderem Betracht nüzlich und gut, wenn man den Theil der Mauer, ſo lang das Loch gehet, mit ausgeſtochenem Waſen ausſchlägt. Ferner ſoll man die Hauptwurzeln nicht gegen die Mauer richten, wenn es die Seitenzweige oder die Augen zulaſſen. Eben ſo ſoll auch die Pfropfſtelle und der Schnitt, oder Platte, ſo noch nicht zugewölbet iſt, gegen die Mauer zu gewendet werden, wie nicht weniger die Krümme, wenn ſich allenfalls dergleichen eine am Stämmchen befindet, auch gegen die Mauer, und nicht etwa auf die Seite ſtehen ſoll. Läſſet ſich das nicht alles bewerkſtelligen, da man ſich nach den Seitenzweigen oder Augen richten muß, ſo muß man eben das Nöthigſte beſorgen, ſo man kann.

Bey dem Abſtand und Entfernung der Spalierbäume von einander muß ſowol die Höhe der Rükwand, als auch die mehr oder mindere Güte des Bodens, der Wildling, worauf die Kernobſtſtämme veredelt ſind, in Betracht gezogen werden. Iſt die Mauer nur 6 Fuß hoch, ſo müſſen die Zwergbäume in der Breite gewinnen können, was ihnen an der Höhe abgehet, und ſie deshalben entfernter von einander ſtehen. Birnbäumen auf Kernwildling veredelt, Abrikoſen und Pfirſchen gehören hier 18 bis 20 Fuß Rheinl. Aepfeln auf Wildling 20 Fuß. Aepfeln auf Paradies⸗, und Birn auf Quittenſtämme veredelt 10 bis 12 Fuß. Iſt die Mauer 8 bis 10 Fuß hoch, ſo kann man zwiſchen jeden Zwergbaum einen halbſtämmigen Baum von 4 bis 5 Fuß Schafthöhe ſezzen, und ſeine Krone an die Wand ſpalieren. Haben endlich einmal die Zwergbäume keinen Raum mehr, ſich weiter auszubreiten, ſo werden die ſtämmigen über ſie gezogene hohe Spaliere weggenommen, die indeſſen ihre Stelle gut werden bezahlt haben.

§. 8.

§. 8.

Von den Mauern und Geländern.

Man habe Mauer*) oder eine Rükwand von Brettern, ſo ſpare man nicht die Koſten, ſolche mit einem Geländer von Latten zu beziehen, um die Bäume daran bequem beveſtigen und ihre Zweige heften zu können. Das Anbinden an eingeſchlagene hölzerne oder eiſerne Nägel iſt ein mühſeliges, Zeit verſplitterndes, und den Zweigen und Früchten nachtheiliges Geſchäfte. Denn da man ſich dabey verſchiedenen einſchneidenden Gebindes bedienen muß, ſo kann es nicht fehlen, daß mancher Brandflekken entſtehen muß; und bey aller langen Zeit, die der Gärtner mit Anheften zubringt, kann doch der Baum ohne Lattenwerk nicht regulär gebunden und ſeine Zweige gehörig und ſymmetriſch für das Auge und dienlich für den Baum und ſeine Früchte geheftet werden.

Zu einem Geländerwerk nun werden zuförderſt die ſenkrecht ſtehenden Hölzer, worauf die Latten genagelt werden, an der Mauer oder Rükwand durch Mauerkloben oder Haken beveſtiget. — Hierbey iſt nun recht ſparſam gehandelt, wenn man ſich nicht der, übrigens dazu ſehr tauglichen, tannenen, ſogenannten Rahmſchenkel (Schalterbäume), ſondern der dreymal theurern eichenen Rahmſchenkel oder Pfoſten bedienet. Denn nicht nur die Länge ihrer Dauerhaftigkeit in Wind und Wetter erſezzet die Koſten der Materialien und Arbeitslohn doppelt, ſondern überhebet auch den Gartenfreund und Beſizzer eines höchſt mühſamen und den Bäumen vielfältig unvermeidlich ſchädlichen und verderblichen Geſchäfts, die Mauer zur Unzeit, und da ſie am ſchönſten mit erwachſenen Spalier-

*) Mauern von Bakſteinen, mit Mörtel von Kalch beworfen, ſind für die Zwergbäume die vorzüglichſten.

lierbäumen beſezzet iſt, aufs neue mit Lattenwerk beziehen zu laſſen. — Können die nach der Länge laufende Latten auch von Eichenholz ſeyn, ſo iſt es deſto beſſer; doch da man dieſe zu ſeiner Zeit etwas leichter (doch mühſelig genug) repariren und einſchieben kann, ſo laſſen ſich auch tannene Latten gebrauchen. Doch verlängert das Anſtreichen mit einer beliebigen Oehlfarbe ihre Dauer gar ſehr, welcher Anſtrich zugleich den ſenkrecht ſtehenden Pfoſten oder drey Zoll dikken eichenen Rahmſchenkeln ſehr wohl bekommt und ihre Dauer und Schönheit vermehrtet. — Um alles dieſes vollkommen zu machen, müſſen die Latten und Pfoſten, ehe ſie beveſtiget und angenagelt werden, einen doppelten Anſtrich erhalten, nemlich erſtlich das Grundiren (das in Wind und Wetter nicht mit Leimfarbe, ſondern mit Oehlfarbe geſchehen muß), und ſodann den Ueberſtrich. Das Anſtreichen zum drittenmal aber geſchiehet, wenn alles beveſtiget und angenagelt iſt. Wollte man das Geländer erſt nach der Hand, und wenn es bereits ſtehet, zum erſtenmal anſtreichen laſſen, ſo würde die hintere Seite, wo es am nöthigſten iſt (beſonders, wo die Latten aufliegen und an den Pfoſten angenagelt ſind, da das Regen- und Schneewaſſer am längſten ſich hält und die meiſte Fäulniß anſezzet), unangeſtrichen bleiben müſſen. — Will man aber das Geländerwerk nicht mit Oehlfarbe anſtreichen, ſo müſſen doch die Latten glatt abgehobelt werden, weil ſich ſonſt die Feuchtigkeit in den Faſern und Spähnen des Holzes länger hält, und eher Fäulniß verurſacht.

Ein wohlfeiler Anſtrich, ſtatt der Oehlfarbe, iſt der mit Schifftheer, deſſen ſich die Engländer häufig bey den Planken und hölzernen Einfaſſungen der Gärten bedienen. Es muß aber das Anſtreichen mit demſelben in heißen Sommertagen geſchehen, damit es ſchnell und gut trokne. Dieſes Material ver-

hin-

hindert auch ſehr die Fäulniß, indem es die Poren des Holzes mit ſeinem Fett anfüllet, und die Feuchtigkeit abhält. — Es fragt ſich jedoch, ob bey dem hieſigen Preis des Schifftheers ſo viele Erſparniß gegen das Anſtreichen mit Oehlfarbe ſich berechnen laſſe, um jenes dieſem vorzuziehen.

Die Einrichtung des Geländerwerks an ſich iſt dieſe: Die ſenkrecht ſtehenden, nach dem Bleyſenkel gerichteten Pfoſten werden von 6 zu 6 Schuh weit von einander beveſtiget, das iſt ſo, daß jedesmal bey dem zweyten Pfoſten, die horizontal laufende Latten in der Mitte deſſelben zuſammenſtoßen. Die Latten aber haben dann die gemäßeſte Entfernung und Abſtand von einander, wenn die gewöhnlichen zwey Zoll breite Latten dazu angewendet werden, ein Fuß Rheinl. ein Nagel von dem andern auf dem Pfoſten ſtehet. Werden aber die ſchmalen vierekkigte ſogenannte Spalierlatten (wie ſie die hieſigen Holzhändler führen,) dazu gebraucht, ſo dürfen ſolche nur 8 Zoll im Lichten von einander abſtehen.

Von Bedachung iſt, außer was zur bequemen Anrichtung der Bedekkungen mit Matten wider den Frühlingsfroſt dienlich iſt, nicht viel zu halten, da man den Bäumen und ihren Früchten von den wohlthätigen Regen nichts entziehen ſoll. Jenes kann mit einem ebenfalls mit Oehlfarbe angeſtrichenen Bret, mit einer Breite von 5 oder 6 Zoll geſchehen.

§. 9.

Von dem erſten Zuſchnitt eines Zwergbaums nach der Verſchiedenheit der Geſtalten, entweder in der Baumſchule oder auf dem Stand bey oder nach dem Verſezzen: — der Spalierbäume und deren verſchiedene Geſtalt.

Hierbey kommen nun die verſchiedene Beſtimmungen der veredelten Zwergbäumchen zu ihrer erwähl-

ten Geſtalt und Figur in nähere Anſicht und Erinnerung. —

Die beliebteſte und meiſt nöthige Geſtalt iſt zuförderſt der Geländerzwergbaum, Spalierbaum (Eſpalier), der aber wieder in einer der dreyen Figuren (die übrigen der Natur gar nicht gemäßen übergehen wir billig,) gezogen wird: entweder auf den Herzſtamm, oder Fächerzug, Radſpeicherzug, oder auf die Gabelfigur. —

Die Gabelfigur (ohngefähr wie der lateiniſche Buchſtabe Y) iſt der beſte Zug, wobey der Natur am wenigſten Gewalt angethan wird, und iſt daher auch der leichteſte. Aus den zweyen Mutteräſten werden alle übrige Aeſte gezogen, und dadurch der Saft gleich und am gemäßeſten vertheilet, die Seiten folglich in ihrem Gleichgewicht, und der Baum in ſeiner Geſundheit erhalten. — Dazu ſind nun allermeiſt die veredelte junge Stämmchen mit einem Schuß am bequemſten, daran unten vollkommene, noch nicht ausgelaufene, Augen befindlich ſind. Dieſer Schuß oder Rüthe nun wird einer Hand oder guten Fauſt breit von der Erde (wenn das Auge beym Okuliren ganz tief, wie gehörig, eingeſezzet war), oder auf 4 bis 6 Augen über der Okulirſtelle abgeſchnitten *). Man könnte ſie auch über den zwey gegen einander über ſtehenden beſten Augen abſchneiden, und die übrigen darunter befindlichen Augen mit dem Daumen abdrükken. Allein um der Sicherheit willen, da an dieſen zwey Augen und daraus entſprießenden Aeſtchen, als der Grundlage des ganzen Baums alles gelegen iſt, ſo läßt man

*) Dieſes Abſchneiden geſchiehet erſt im Frühjahr, etwa im März oder nach Beſchaffenheit der Winterwitterung Anfang Aprils, damit die Augen durch das ſtehen bleibende Reis den Winter hindurch, bis der Saft eintritt, Schuz wider das Austroknen vom Froſt haben.

man lieber (zumal in der Baumſchule, wo mehrere Gefahr iſt, als bereits am Spalier oder auf dem Stand), mehrere Augen ſtehen, bis ſie glüklich ausgetrieben haben. Daraus kommen nun 4 oder 6 Aeſtchen, wovon man denn NB. zeitlich die zwey wohlſtehendſten erwählet, und die übrigen darunter noch im Käß, d. i. zart und jung, damit keine Alteration im Safttrieb entſtehe, unterdrükt und mit dem Daumen abgeſchoben, die allenfalls darüber ſtehenden aber mit dem überflüſſigen Theil des Hauptreiſes weggeſchnitten werden. — Da nun aber die obern Augen, je höher ſie ſtehen, deſto weiter von einander entfernt ſind; die Gleichheit aber, da beide Mutteräſte gleichſam aus einem Punkt entſtanden zu ſeyn, das Anſehen haben, die ſchönſte Uebereinſtimmung iſt, ſo werden rathſamer von den untern Aeſtchen zwey zu Mutteräſten erwählt. —

Hätte aber das beym Okuliren eingeſezte Auge ſogleich zwey gleichſtarke, im Winkel von 45 Grad von einander abſtehende Zweige getrieben, oder es wären am Wildling zwey gegen einander über ſtehende Augen, die in der Höhe keinen ſtarken Abſtand hätten, oder auf einer wohlgewachſenen kleinen Gabel des Wildlings zwey Augen eingeſezt, und aus ſolchen zwey gleichſtarke Zweige erwachſen, ſo wäre ein Jahr gewonnen, und dieſe könnten zu Grundäſten genommen und auf die weiterhin zu beſchreibende Weiſe jeder auf vier Augen geſchnitten werden.

Eine andere Geſtalt des Spalierbaums iſt der Sonnenfächer oder Radſpeicherzug (en Eventaille), da alle aus der Krone des kurzen Stammes ausgehende Zweige, wie die Speichen von einem halben Rad, oder die Fugen eines Sonnenfächers an das Spalier gezogen werden, jedoch keiner gerade auf aus dem Mittelpunkt ausgehender geduldet wird, und alle etwas ſchief liegen müſſen. — Die Grundlage da-

zu bey dem erſten Schnitt muß alſo gemacht werden, daß man in dieſem Frühjahr den im vorigen Jahr getriebenen Schuß des edlen Reiſes nur auf zwey oder drey Augen verſtuzze, damit ſich das Bäumchen bequeme, ſeine Aeſtchen nahe bey einander an der Krone auszutreiben, als wornach man ſich in ſeinem Schneiden weiterhin zu richten hat.

Eine dritte Geſtalt des Geländerbaums iſt der Zug auf den Herzſtamm. — Hierbey werden die Aeſte rechts und links aus dem aufwärtswachſenden Zweig in gleicher Länge und Stärke erzogen, und wagerecht oder quer an die Spaliere geheftet. — Die Grundlage dazu bey dem erſten Schnitt wird dadurch gemacht, daß man dem Reiſe zwey oder drey Augen laſſe, und den ſchönſten daraus entſtehenden, gerade aufwachſenden Zweig als einen Mittelaſt oder Leib erziehe, woraus die übrigen Aeſte in gleichem Abſtand entſtehen müſſen. — Bey dem fernern Wuchs muß dahin geſchnitten werden, daß dieſer Leib von ſeinem jedesmaligen Jahresſchuß nur 8 Zoll Länge, oder bey ſchwächerem Trieb nur 5 bis 6 Zoll behalte, und vorne oder hinten auslaufende Zweige jedesmal in ihrem Keime durch Abdrükken der Augen oder Knospen unterdrükt werden.

So ſchön dieſer Zug ſich dem Auge darſtellet, und ſo leicht er, wie auch der andere auf den Fächerzug, ſcheinet, ſo ſchwer iſt er gleichwol, und erfordert ſeinen geübten Meiſter im Schnitt. Je höher der Saft eines Baums ſteigen kann, deſto mehr Gewalt und Trieb äußert er oben hinaus; und je gerader ein Zweig ſtehet, deſto mehr Saft ziehet er an, und macht die untern darben, daher die Naktheit an dem untern Theil der Zwergbäume entſtehet, zumal bey Pfirſchenbäumen. Bey dieſen beiden leztern Geſtalten aber, beſonders bey dem Fächerzug, iſt es unvermeidlich, daß die mittlern Aeſte immer gerader, wenn

ſchon

ſchon nicht ganz ſenkrecht gerichtet werden müſſen; und dieſe laufen daher immer den untern vor, ziehen den meiſten Saft an ſich, und laſſen die unterſten ſchmachten. Daher iſt bey aller Kunſt und Geſchiklichkeit des Gärtners immer Gefahr, und hat ein ſolcher Baum ſtete Aufmerkſamkeit nöthig. — Vorzüglich bey dem Pfirſchenſpalier ſoll man nicht leicht eine andere Figur erwählen, als auf den Gabelzug.

§. 10.

Erſter Zuſchnitt zur Pyramide.

Die Pyramide iſt ein überaus angenehmer, leichter und nüzlicher Zwergzug, und kann ſolche faſt allenthalben Plaz finden, und auf alle Obſtarten angewendet werden, jedoch beſſer beym Kern als Steinobſt. — Sie läßt ſich zu einer ſehr anſehnlichen Höhe und Größe erziehen, die nach Verhältniß eine Menge Früchte reichen kann. Die Früchte ſelbſten werden unter allen Arten Zwergbäumen die ſchmakhafteſten und beſten, weil ſie, wie die Hochſtämme, ringsum der freyen Luft und Sonne genießen, und nähern ſich desfalls am meiſten den Hochſtämmen, vor denen ſie noch größere und gefärbtere Früchte liefern. Sorten, welche dichtes Holz machen, und ſich ſtark belauben, ſchikken ſich der Zierde wegen vorzüglich dazu; darunter gehören: die Schweizerbirn, die St. Germain, Virgouleuſe, Beurré blanc, Bergamotten ꝛc. und unter den Aepfeln: Perpings, Kalvillen, Renetten ꝛc.; aber auch andere Sorten ſind nicht davon ausgeſchloſſen. Will man Pfirſchen zu Pyramiden bilden, ſo ziehet man um den Baum als Mittelpunkt einen Kreis von 4 bis 5 Fuß im Durchſchnitt, ſtekt alle Fuß, oder auch nur alle 2 Fuß dieſes Umkreiſes, Pfähle, und bindet ſolche zulezt oben zuſammen. Alsdenn bindet man alle Fuß weit an dieſem Kegel der Höhe nach

kleine ſchmale Reifen mit Drath veſt und bindet an dieſe die Pfirſchenreiſer, nachdem ſolche beſchnitten worden. — Man kann ſie aber auch frey bilden und ziehen. Der Schnitt iſt bey ihm in dieſer Figur der leichteſte. Man kürzet die Holzäſte immer ein, daß inwendig lauter feine Fruchtreiſer entſtehen. Es iſt eine Pracht, eine ſolche Pfirſchenpyramide voll Früchte zu ſehen. Freilich dauert er wegen ſeiner Fruchtbarkeit nicht ſo lange, als am Spalier; er iſt aber auch bald wieder erzogen.

Die Grundanlage zur Pyramide wird alſo gemacht: Wenn das aufgeſchloſſene edle Reis ein Jahr alt iſt, ſo muß es tief abgeſtuzt werden, wodurch verſchiedene nahe an der Erde hervorwachſende Aeſte entſtehen. Einer davon und zwar der am ſtärkſten treibende, muß als der beſtändige Herzſtamm und Leitaſt beybehalten werden, und gerade emporwachſen, die übrigen aber müſſen nach der Seite gehen. — Hat aber bereits das Reis einen ſchönen Trieb von etwa 12 Seitenäſtchen gemacht, ſo wird nicht der Hauptſchoß zum Leitaſt genommen, ſondern der 5te Nebenaſt. An demſelben wird der Hauptſtamm abgeſchnitten.— Dieſes geſchiehet, wenn das zur Pyramide beſtimmte Stämmchen anderswohin verſezzet wird. Würde es da faſt in ſeiner Länge gelaſſen, ſo würden die unterſten Aeſte ſchwächlich werden, weil die Wurzeln dieſes Jahr viel mit ſich zu thun haben. — Bliebe es aber auf dem Plaz ſtehen, unausgeſezt, und wäre NB. auf einen Kernwildling veredelt, ſo würde der Hauptaſt ganz beybehalten und etwa nur auf 4 Augen von obenherein abgeſtuzzet.

Weiterhin aber und in folgenden Jahren muß der Herzſtamm ſo beſchnitten werden, daß er ſeine Seitenzweige nicht frech überwächſt.

§. 11.

§. 11.

Erſter Zuſchnitt zum Keſſelbaum.

Der Keſſelbaum ſchikt ſich am beſten in die Ekken eines Gartens, und iſt der mit 3 Fuß Schafthöhe beliebter und vorzüglicher, als der bey der Erde, der nur einen Stamm von einem halben Fuß hoch hat. Man trifft überhaupt den Keſſelbaum nicht häufig an, wegen dem Schatten, den er im Garten um ſich macht. Indeſſen, weil er ſehr lüftig gezogen und gehalten wird, ſo trägt er auch, beſonders der mit einem Schaft, ſehr wohlſchmekkende Früchte. — Wie ſein Name ausweiſt, ſo hat er eine halbrunde und inwendig hohle Krone. Eigentlich aber ſoll er mehr eine Vaſe vorſtellen, oder einen Becher, der oben etwas breit ausläuft. Er iſt noch die einzige leidliche Figur, die vom Spielwerk der alten Gärtnerey übrig geblieben und die vernünftigſte, weil ſie der Natur des Baums ſehr gemäß iſt. — Das zum Keſſelbaum beſtimmte Stämmchen, das nur ½ Fuß von der Erde ſeinen Keſſel bilden ſoll, muß gleich von Jugend auf dazu eingerichtet und geſchnitten werden. Der im erſten Jahr getriebene Schuß des edlen Reiſes wird nahe bey der Erde, doch da, wo die ſchönſten Augen, die noch nahe beyſammen ſtehen, ſich befinden, auf 2 oder 3 Augen verſtuzzet, damit ſich das Bäumchen bequeme, ſeine Aeſte nahe bey einander an der Krone auszutreiben. Dem künftigen Keſſelbaum aber, mit einem Stamm, läſſet man zuvor den Schaft erwachſen, beyzeiten aber wird das Hauptreis bey ſeiner beſtimmten Höhe abgeſchnitten, und allda die gleichſtarken Reiſer zur hohlen Krone angezogen, als Grundäſtchen, deren nicht zu viele ſeyn müſſen, und die man durch mäßigen Schnitt bey munterem Wuchs erhält. — Weiterhin werden 3

Reiſe umgelegt und durch Anheftung der Zweige in eine hohle Form gebracht.

§. 12.

Erſter Zuſchnitt zum Buſchzwergbaum und zu Zwerghekken.

Buſchbäume heißen ſolche Zwergbäume, die man ohne Einſchränkung und vielen Zwang frey aus der Rabatte oder in einer Reihe als Hekken erziehet. Man läßt ſie nach Wohlgefallem und nach Symmetrie mit andern benachbarten im Garten ſtehenden Bäumen und Gewächſen in eine beliebige Höhe und Breite wachſen, und werden die ausſchweifende und unſchiklich wachſende Zweige weggenommen und in die Ordnung gebracht, auch allenfalls an Reife geheftet, um eine ſchikliche Rundung zu geben. Das Vornehmſte dabey iſt, daß ſie ſogleich von der Erde an ihre Aeſte austreiben, folglich der Schaft ganz kurz ſey, und durch die unterſten Aeſte dem Auge verborgen. Es erhellet hieraus, daß man auf dem Kopfe des kurzen Schafts genugſame Zweige erziehe, folglich das edle Reis auf 3 oder 4 Augen ſchneide, und keinen Aſt zum Haupt- und Stammaſt werden laſſe. Außen herum muß der Buſchbaum gleich gut beſezzet ſeyn, inwendig aber die überflüſſigen Zweige herausgenommen werden, damit die Sonne Holz und Frucht gut zeitigen könne. Auch muß man kurz ſchneiden, damit ſowol der Baum nicht zu hoch gehe, als auch die Aeſte ſtark werden, und ſich nicht von der Schwere der Früchte auf den Boden hängen.

Faſt gleiches Verhältniß hat es mit den Zwerghekken und Bruſthekken, welche alsdann nach dem gehörigen Schnitt und erlangten Höhe, wie andere Hekken oben mit dem Meſſer, beſchnitten werden,

als wozu unter dem Kernobſt hauptſächlich die Aepfel taugen, vorzüglich die Peppings, Pigeon, Goldrenetten des du Hamel, die Fenouillen ꝛc., welche ſich ſämtlich durch ihre goldglänzende Früchte bey ihrer Fruchtbarkeit ſehr herrlich ausnehmen. Zu niedrigen Birnhekken müſſen die Birnen auf Weißdorn veredelt ſeyn. Auf Quitten bekommen ſie bald den Brand. Man kann ſie in Gärten an Gängen, Rabatten, Blumenbeeten ꝛc. anziehen, und machen auch in engliſchen Anlagen einen angenehmen überraſchenden Anblik, wenn ſie eine Gruppe Obſtbäume umſchließen. — Allein wegen dem gezwungenen Schnitt dauren ſie nicht lange, und tauget das Steinobſt beſſer dazu, und zwar ſolche Sorten, die keinen flüchtigen Wuchs haben, als unter den Pflaumen: die gelbe Mirabelle ꝛc., unter den Kirſchen: die frühe ſpaniſche Herzkirſche: die frühe Natt aus Samen: die Leopoldskirſche u. a. m.

Zwey-

Zweytes Kapitel.

Vom Zwergbaumſchnitt überhaupt, und den verſchiedenen Geſtalten insbeſondere, und ihrer übrigen dahin einſchlagenden Behandlung.

§. 1.

Wie man zur rechten Kenntniß des Baumſchnitts gelange?

Bey dem Schnitt des Zwergbaums ſoll die Hauptabſicht dahin gehen, demſelben überall in einer ſchönen und dem Auge gefälligen Uebereinſtimmung gutes geſundes Laubholz anzuziehen, und wenn er ſeine Tragbarkeit erreichet hat, auch mit gleich vertheiltem Fruchtholz wohl zu beſezzen, zu dem Ende den Saft bey Spalieren auf beiden Seiten gehörig zu lenken, bey Pyramiden und andern freyſtehenden Zwerggeſtalten in alle Aeſte zu leiten: darauf zu arbeiten, daß der Saft nicht zu ſtark in die Höhe gehe, und der Baum unten nicht kahl werde. Der Baumſchnitt iſt daher ein wahres Studium, das öfters bey ſo vielen verſchiedenen Vorfällen und veränderten Umſtänden bey dem Wachsthum eines Baums, deren Natur ſo verſchieden iſt, viele Anſtrengung erfordert. Es laſſen ſich auch wenig ganz beſondere Regeln geben, und man müßte unzählige Kupfer aufſtellen, um in dieſer Wiſſenſchaft einen mechaniſchen Unterricht zu geben, ſondern man muß die Natur kennen, die Natur der Bäume ſtudiren, Aufmerkſamkeit anwenden, viele Ueberlegung anſtellen und hauptſächlich durch die Uebung ſich zum Meiſter machen; denn erſt durch die

Uebung und Beobachtung ſiehet man eins nach dem andern in hellem Lichte ein, was uns zuvor dunkel war. Das Vergnügen über die Fortſchritte in der Naturkenntniß, und der Nuzzen, der ſich bey der Anwendung damit paart, belohnet ſodann unſern Fleiß und Aufmerkſamkeit reichlich.

§. 2.

Allgemeine Regeln vom Zwergbaumſchnitt.

1) Man muß nie auf Ohngefähr und Gerathewohl etwas wegſchneiden oder ſtehen laſſen, ſondern jedesmal einen vernünftigen Grund wiſſen und angeben können.

2) Man muß wiſſen, was der Zwergbaum für eine Sorte ſey, ob ſie ſtark oder ſchwachtreibend, mehr zum Fruchttrieb oder Holztrieb geneigt ſey.

3) Man muß daher auch nothwendig wiſſen, worauf der Zwergbaum veredelt ſey, ob auf einen von Natur zwergartigen Stamm, auf Quitten, Johannisſtamm ꝛc. oder auf einen Wildling, der ſtark treibt, welches man zwar ſchon an den Sommertrieben gröſtentheils erkennen kann.

4) Man muß den Raum überlegen, wie weit der Baum ſich endlich ausbreiten könne.

5) Man muß die Beſchaffenheit des Erdreichs, worin der Baum ſtehet, in Erwägung ziehen, ob es fett, ſtarktreibend ꝛc. ſey. — Ferner die Lage, ob der Baum durch Wärme zu ſtärkerem oder minderem Trieb geneigt gemacht werde.

6) Aller Schnitt der Zweige muß an einem Auge ſchräg und ſo geſchehen, daß das lezte ſtehen bleibende Auge dahin ſehe, wo man den neuen Trieb hin haben will. — Man gewöhne ſich, das Meſſer

ſtets nach dem Winkel von 45 Grad*) auf der dem Auge entgegengeſezten Seite anzuſezzen, ſo wird der Stozzel über dem Auge nicht zu groß werden, noch die oberſte Kante allzu ſpiz und ſcharf, daß das Auge leicht vertroknen und der Schnitt lange nicht verheilen, noch allzu kurz, daß das Waſſer nicht ablaufen könnte. Das iſt der beſte Schnitt. Wird er ſchräger gemacht, daß er ſich mehr dem Rehfußſchnitt nähert, ſo hat er Nachtheil für das gegenüberſtehende Auge. Siehe Taf. III. fig. y. — Die Hand, womit der Zweig gehalten wird, muß man unterhalb der Stelle haben, wo man ſchneidet, um keine Verſplitterung mit dem Gartenmeſſer zu machen.

7) Ehe man einen Zwergbaum zu beſchneiden anfängt, ſo muß er zuvor, wenn es ein gehefteter Spalierbaum iſt, überall, bis auf die Hauptäſte nicht, wenn ſie ſtark ſind, losgebunden, auch von allen Bindweiden, dürren Blättern, und allem, was den Inſekten zum Aufenthalt dienen, oder dem Gärtner als eine Nachläſſigkeit zur Laſt gelegt werden könnte, geſäubert, und vorerſt alle dürre, krebſige und ſchadhafte Zweige weggeſchnitten werden.

8) Bey einem Zwergbaum fängt man jederzeit zuerſt unten an zu ſchneiden: nimmt anfangs die Holzzweige unter das Meſſer, ſodann ordnet man die Fruchtzweige ꝛc.

9) Ein Spalierbaum darf keinen Pfauenſchwanz machen, d. i. keinen halben Zirkel, ob er ſchon unten breiter ſeyn muß, als oben.

§. 3.

---

*) Wenn man auf einem Papier einen halben Zirkel ziehet (das mit einer Scheere geſchehen kann, wenn man keinen Zirkel hat), ihn ausſchneidet, und vierfach auf den Mittelpunkt zu, zuſammen legt, ſo macht dieſer vierte Theil Papier vom halben Zirkel die 45 Grad. S. Taf. III.

§. 3.

Anfangsgründe zum Zwergbaumſchnitt.

1) Von Natur zwergartige Grundſtämme, als Quitten, und ſonderheitlich der Paradiesäpfel, die Miſpeln ꝛc. treiben mehr auf Frucht; und Kernwildlinge mehr auf Holz. — Folglich ſchneide man bey erſtern immer mehr auf Holz, und wo ſolches nöthig iſt, verkürze man auch das Fruchtholz, daß Laubholz daraus werde, ſie ſezzen doch genug Frucht an. Bey Grundſtämmen von Kernwildlingen aber ſchneide man mehr auf Frucht.

2) Alte und ſchwächliche Bäume müſſen viel kürzer beſchnitten werden, als junge und lebhafte Bäume.

3) Man halte immer das Mittel an einem Baum kurz, daß die untern Aeſte nicht geſchwächt, und der Baum unten nicht nakkend werde. Denn je höher der Saft ſteigen kann, deſto ſtärker wirkt er auf die äußern Zweige, und die Nebenzweige müſſen darben, noch mehr die unterſten. Man laſſe daher an einem Spalierbaum nie einen Zweig gerade aufſtehen, ſondern binde ihn bey Zeiten in die horizontale Lage. Dieſe Beugung der frechwachſenden Aeſte mäßiget oft den ungeſtümen Trieb des Safts, daß der Baum ſich bequemet Früchte anzuſezzen, da er zuvor immer Holz machte. — Die Regel, kurz zu ſchneiden, kann nicht genug empfohlen werden. Und zwar nicht nur von oben herein muß der Baum kurz gehalten werden, ſondern auch die Zweige, damit immer nahe am Stamm das junge Holz austreibe, und die Aeſte hinten nicht nakkend werden: vorzüglich bey Pfirſchen, bey welchen ein ſolcher Fehler nicht mehr zu verbeſſern iſt, weil die Augen am alten Holz abſterben, und der Saft immer nur außen hin treibet. Denn

4) vermöge ſeines eigenen Triebes wirkt der Saft am ſtärkſten auf das Ende der Zweige. Das lezte Auge, daran der Schnitt geſchehen iſt, wird immer das ſtärkſte Reis treiben. Man ſchneide einen Zweig auf 8 Augen, und es fehlte an Saft ſämmtliche Augen auszutreiben und wäre nur zu dreyen hinreichend, ſo werden die 3 äußerſten in Reiſer ausſchlagen und die 5 hintern geſchloſſen bleiben. — Man laſſe alſo beym Schnitt die Zweige nicht zu lang, weil ſonſt der Saft den Baum in der Mitte verläßt. Man mache aber auch den Schnitt nicht allzu kurz, damit nicht der Saft in die alten Schnitte zurüktrete und falſche Holzzweige austreibe. — Wenn aber der Baum auf einer Seite zu ſtark wächſt, ſo muß man zwar die ſtarken Zweige derſelben Seite kurz ſchneiden, damit der Saft mehr Widerſtand und weniger günſtige Ausgänge finde: aber zugleich muß man viel ſchwache und mittelmäßige Zweige daſelbſt erhalten und lang laſſen, die nemlich ohne Unordnung bleiben können, damit ſie den Saft aufnehmen, und er nicht außerordentliche Wege ſuchen müſſe. Hingegen an der ſchwachen Seite muß man alle ſchwache Zweige hinwegnehmen, die mittelmäßigen kurz ſchneiden, und von dieſen nur die nöthige Anzahl beybehalten, aber die ſtarken lang laſſen, damit die meiſte Wirkung des Safts ſich dahin ziehe.

5) Mit den Waſſerſchoſſen gehe man behutſam um. Sie mit einemmal wegzuſchneiden, würde den Safttrieb in große Unordnung bringen, und die Menge des dahin gezogenen Safts in die benachbarten Fruchtzweige dringen, und machen, daß ſie ausarten, und in Holzzweige ausſchlagen: ſondern man muß ſie zu wiederholten malen abzwikken und auf alle mögliche Art zu bändigen ſuchen.

6) Die Wurzeln und die Aeſte eines Baums ſtehen in einem genauen Verhältniß gegen einander.

ander. Wenn man bey einem muntern Baum die ſtarken Zweige zu lang läßt, ſo ſtärken ſich ſeine Wurzeln immer mehr, die ſtarken Zweige vermehren ſich, und der Baum wächſt ins Holz, bringt aber keine Früchte. Schneidet man ſie aber zu kurz, und nimmt noch dazu die kleinen Zweige am Baum weg, ſo hören die Wurzeln auf zu wirken; und der Baum fängt an zu ſchmachten. Man muß alſo einem muntern Baum an ſeinen Zweigen die gehörige Länge laſſen, um das Gleichgewicht zwiſchen ſeinen Zweigen und Wurzeln zu unterhalten.

Treibt hingegen ein Baum ſchwach, ſo zeigt dieſes an, daß ſeine Wurzeln ſchmachten. Man muß daher die beſten Zweige kurz ſchneiden, damit die Wurzel ſich ſtärke.

7) So haben auch die Blätter, wie vorhin gemeldet worden, ſowol ihr wichtiges Geſchäft bey Bildung der mancherley Augen, als auch überhaupt ihren großen Einfluß in die Bewegung und Menge des Safts, weil ſie viel Nahrungstheile aus der Luft einſaugen. — Wenn die Raupen die Blätter abfreſſen, oder ſolche durch die Blattläuſe oder ſonſt verdorben werden, ſo wird die Wirkung des Safts geſchwächt oder ſtehet gar ſtill, die Frucht fällt ab, und der Baum leidet. Man kann alſo das allzufreche Wachsthum eines Zweigs mäßigen, wenn man einen Theil ſeiner Blätter wegnimmt. — Man kann an den mehrern Blättern an einem Auge erkennen, ob ſolches ein Blüthe oder Fruchtauge werde.

8) Der Sommerſchnitt taugt bey dem Kernobſt nicht um Johannis und hernach wieder im Auguſt. Der Saft tritt zurük, und der Baum wird durch dieſe ſklaviſche Behandlung entkräftet. Ueberdas ſchadet man ſich an Früchten aufs zukünftige Jahr. Denn was Tragaugen gegeben hätte, ſchlägt wegen dem Trieb des Safts im zweyten Safttrieb oder noch vor Win-

ter in Holzaugen aus. — Aber durch das Abdrük-ken der Augen mit dem Daumen, wo überflüſſige oder ſchädliche Zweige hervorkommen wollen, und durch das Abzwikken der Aeſtchen an ihren Spizzen auf 1 oder 2 Zoll, die entweder zu frech wachſen und andern den Saft zur Ungebühr entziehen wollen, oder die auf das nächſte Frühjahr weggeſchnitten werden ſollen ꝛc. iſt eine herrliche Sache, und erſparet dem Baum viele Wunden, ſtöret ihn nicht im Safttrieb und erhält den Baum in ſeiner Ordnung. — Bey einigen Kirſchenarten iſt der eigentliche Sommerſchnitt unumgänglich nöthig, wie hernach wird gezeiget werden, aber ſolcher muß vor Johannis vorgenommen werden, ehe die Augen ausgebildet ſind.

9) — Zur Kenntniß der Zweige und Augen. — Was Waſſerſchoſſe ſeyen, iſt öfters im I. Theil erkläret, und nächſtvorhin ihre Behandlung. — Ein Holzzweig iſt allemal der, ſo aus dem lezten Auge eines beſchnittenen Aſtes erwächſt, oder bey ſtarkem Trieb aus den 2. 3. äußerſten Augen. Denn hier läßt der Trieb des Safts nicht zu, daß eine Frucht entſtehen könnte. — Ein falſcher Holzzweig heißt der, ſo wider die Ordnung oder außer der Regel an einem unrechten Ort entſtehet, entweder am alten Schnitt, oder gar am Stamm. Jener kann öfters beſſer ſtehen, als ein benachbarter guter Zweig und kann man ihn dann als einen Holzzweig ſchneiden. Iſt er aber auf ſeinem Ort unſchiklich, und man hat es verſäumt, ihn ſogleich bey ſeiner Entſtehung abzuzwikken, ſo nehme man ihn zur Zeit des Schnitts nicht ganz hinweg, wenn daraus Unordnung in den Zweigen zu befürchten wäre, ſondern ſchneide ihn auf einen Stumpf, das heißt nach der Gärtnerſprache, auf die Dikke eines oder 2 Thaler, ſo können aus den verſchloſſenen Augen deſſelben 1 oder 2 kleine Fruchtzweige entſtehen. Ueberhaupt aber wird der falſche Holz

aſt an einem jungen Baum wie der Waſſerſchoß behandelt.

Der Fruchtzweig iſt ſehr verſchieden. Er iſt geringer als der Holzzweig, und wenn er gut iſt, ſo hat er nahe bey einander ſtehende dikke Augen und eine friſche Rinde. Je näher der Fruchtzweig an dem vorhergehenden Schnitt hervorkommt, deſto ſchwächer iſt er; je weiter er aber am alten Holz ſtehet, deſto ſtärker. Man muß ſie jederzeit nach ihrer Stellung ſchneiden, um ſicher Frucht zu erhalten. Stehen ſie nahe am Anfang der Zweige, ſo ſchneidet man ſie kurz, auf 3 Augen, (wie es in der Anwendung des Schnitts heißen wird, auf Fruchtknoten ſchneiden). — Stehen ſie aber weit davon, ſo ſchneide man ſie länger, bey Steinobſt aber jedesmal an einem Holzauge und nicht an einem Fruchtauge. Denn über der Frucht hinaus müſſen noch Blätter an dieſem Zweige ſeyn, ſonſt fallen die Blüthen ab, und meiſt ſtirbt der ganze Fruchtaſt bey Steinobſt. — Ein ſchwacher Fruchtzweig iſt dünne und lang, hat platte Augen, die weit von einander ſtehen. Nach der Gärtnerſprache heißt er ein Hakenaſt, eine Fruchtruthe. Er findet ſich am häufigſten bey Spalieren und Pyramiden auf Wildlingen in der Jugend, bis ſie nach und nach Fruchtknoten, Fruchtſpieße anſezzen, wenn der Saft gemäßigter gehet. — Entweder wird der Hakenaſt weggeſchnitten, oder in ſeiner Länge beybehalten und nur an der Spizze geknikt, oder er wird zu einem Holzzweig geſchnitten. Iſt er überflüſſig an ſeiner Stelle und ſonſten Frucht in der Nähe, ſo fällt er ins Meſſer, zumal bey einem alten Baum, da er der Frucht nicht die gehörige Nahrung geben würde. Findet man ihn rathſam zum Fruchtzweig beyzubehalten, ſo wird die vörderſte Spizze abgeknikt, damit er ſich in ſich verſtärke, und das äußerſte Auge nicht austreibe. Hätte man aber allda einen Holzzweig nöthig,

um einen leeren Plaz auszufüllen, ſo ſchnitte man dieſen ſchwachen Fruchtzweig auf 3 oder 4 Augen, ſo kann daraus ein Zweig von beſſerer Beſchaffenheit erwachſen. Eben ſo verfährt man damit bey einem ſtark treibenden Baum, dem man bey dem Schnitt viel Holz laſſen muß. — Es giebt ferner kleine Fruchtzweige, von $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, (nach der Gärtnerſprache Fruchthölzlein, Fruchtknoten, Stumpfe mit Blüthaugen, Fruchtholzſtümmel, Fruchtſpieße, (Brindilles) Ringeltriebe, auch von einigen Sporne genannt). An Steinobſtbäumen ſind ſie höchſtens 2 Zoll lang, entweder der ganzen Länge nach mit ſchönen Augen beſezt, oder haben am Ende einen Büſchel Blüthekноspen und einen eigenen den Fruchtſtümmel jährlich um einige Linien verlängernden Laubknopf. Deswegen nennen die Franzoſen ihn Bouquet einen Blumenſtrauß. Fehlt der Laubknopf, ſo kann das Aeſtchen ſeine Früchte nicht ernähren. Außerdem aber giebt er 1, 2, höchſtens 3 Jahre Frucht und verdirbt darnach. — Bey dem Kernobſt iſt dieſer kleine Fruchtzweig ungleich, ganz mit Ringen umgeben*), und gleichſam davon zuſammengeſezt, und endiget ſich oben mit einem dikken Knopf. Daraus bildet ſich noch ein wichtiges Gewächs mit der anſezzenden, blühenden und wachſenden Frucht, welches Ge-

*) Dieſe Ringe zeigen eben die in der Rinde befindliche verengerte Saftröhren und die darin querliegende Faſern, Spiralfaſern, an, welches die Filtrirwerkzeuge ſind, worinnen der Saft zur Frucht geläutert und bereitet wird, und die zuförderſt verhindern, daß der Baumſaft nicht ſtürmiſch und roh in die zarte Frucht ſtrömt und ſie abſtößt. Daher fällt gewöhnlich die an einem einjährigen Zweig angeſezte Frucht noch vor Johannis ab, und geräth ſelten. Was aber das Steinobſt betrifft, ſo hat der Obſtſtiel ſelbſt an ſeinem Anfang einen zu erwähntem Behuf nöthigen Ringelwuchs.

Gewächs nach gezeitigter Frucht nach und nach verdorret, und im Winter oder im folgenden Frühjahr wie ein Scheibchen von der Dikke eines Meſſerrükkens vom Fruchtknoten ſich ablöſet. Man kann dieſes Gewächs füglich den Fruchtkuchen nennen, weil er bey der Nahrung der Frucht eben das Werkzeug iſt, was der Mutterkuchen beym ungebohrnen Thier leiſtet. Er enthält den Grund des Gedeihens, der Zeitigung, des Safts und Geſchmaks der Frucht. Er iſt die lezte und feinſte Filtrir- und Digeſtirmaſchine, wodurch der reinſte Saft für die Frucht zubereitet und derſelben wie durch Nabelſchnüre mitgetheilet wird. Wenn man ein Stükchen dieſes Fruchtkuchens durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, ſo erſtaunt man über ſeinen zwekdienlichen Bau und die weiſe Anſtalt der Natur zur Nahrung, Vervollkommnung und Zeitigung der Frucht. — Im folgenden Frühjahr öffnen ſich die Knöpfe, die an dem gemeinſchaftlichen Fruchtholz an den Seiten angeſezt hatten und zeugen ebenmäßig Blumen und wieder neue Knöpfe. Dieſes gehet ſo 6 bis 8 Jahre nach einander fort, und wird alſo endlich aus dieſem Fruchthölzlein ein Aſt von 6 bis 8 Zoll lang, krumm, knotig und von ungleicher Dikke. — Es verſtehet ſich, daß ein ſolcher Fruchtzweig nicht darf geſchnitten werden.

10) Keine Frucht kann anſezzen, kein Auge oder Knospe kann Blütheauge werden, als bey einem gemäßigten Safttrieb. — Denn ſo lange der Saft heftig und ſtürmiſch durch die Saftröhren und Gefäße dringt, folglich verhindert, daß der Saft nicht kann filtriret, von rohen wäſſerigten Theilen geläutert und zur Frucht dienlich bereitet werden, ſo wird dieſes Beſtreben der Natur unterbrochen, und das Auge, das ein Fruchtauge bey mäßigem Trieb geworden wäre, wird nun ein Holzauge, ein Auge, das in einen Holzaſt ausſchlägt. So lange alſo ein junger

triebiger Zwergbaum ſeine hinlängliche Größe noch nicht erreicht und genugſame Aeſte gemacht hat, darein ſich ſein Saft genugſam ausbreiten, und gemäßigter ſich ergießen kann, ſo lange können keine Früchte erfolgen, und man würde geradezu dieſe Unfruchtbarkeit unterhalten und vermehren, oder den Baum zu Grunde richten, wenn man ihn vor der Zeit kurz ſchneiden, oder Fruchtholz aufſezzen wollte. — Ferner haben wir vorhin erwieſen, daß der Saft am ſtärkſten in die äußerſten Augen eines Aſtes treibe; (denn da findet er wenigern Widerſtand in dieſen geſchmeidigen und mehr nachgiebigen Saftröhren, als im härtern Holz am Aſt). Folglich kann aus den äußerſten geſchnittenen Augen nie ein Fruchtauge entſtehen. Ein Fruchtholz muß alſo jederzeit einen Zweig über ſich haben, darein ſich die Uebermaaß des Safts ergießen könne, und in dem darunter befindlichen Aeſtchen gemäßigter eintreten möge, wenn es in Blütheaugen ausſchlagen ſoll. Wenn ich alſo an einem jungen Baum, der ſeine Tragbarkeit erreicht hat, einen Zweig vor mir habe, der zunächſt hinter ſich am alten Holz ein Aeſtchen hat, das mit dem Zweig eine Art von Gabel bildet, ſo heißt ſolcher Aſt ein regelmäſſiges Gabelholz, wovon das hintere Aeſtchen auf 2 Augen zu Frucht geſchnitten werden und Frucht erfolgen kann und muß, weil die Uebermaaß des Safts in den darüber hin befindlichen Zweig ſich ergießen kann. Würde aber dieſer Aſt umgewendet ſtehen, ſo daß der feine Aſt oberhalb dem ſtärkern ſtünde, ſo müßte das obere dünne Reis um 1 Auge länger zu Holz geſchnitten werden, um den Zug des Safts in ſich zu leiten, das dikkere unterſtehende aber müßte um 1 Auge kürzer und alſo auf Fruchtknoten geſchnitten werden. — Es iſt aber hier die Rede von Kernobſt; denn Pfirſchen können nicht auf Knoten geſchnitten werden. — Der Schnitt auf Knoten heißt der franzöſiſche

Schnitt,

Schnitt, und iſt nun bey Teutſchen und Holländern üblich, weil dabey das Knotenholz und die kurzen Fruchthölzer die Früchte beſſer halten, daß ſie nicht dem Wind ausgeſezt ſind, und noch mehrere Vortheile hat.

11) Iſt an einem Zwergbaum eine zu bekleidende Lükke, und man hat in der Nähe wenige und kleine Aeſtchen, ſo müſſen dieſe geringe Aeſtchen ganz kurz und bis auf ein ſolches Auge, das auf die leere Stelle weiſet, verkürzet werden, ſo wird aus dieſem Auge ein Aſt treiben, der viel dikker und größer wird als der erſte. — Und wenn man auch den Zweig ganz kurz abſchneidet und an dem kleinen Sturzel nur ein ſchlafendes Auge befindlich iſt, ſo wird ſich ſolches eröffnen und einen tauglichen Aſt treiben.

§. 4.

Einige in der gemeinen Baumgärtnerey gebräuchliche Terminologien.

Auge, — iſt theils ein Holzauge, oder daraus ein Zweig treibt, iſt ſpiz und ſchlank: theils ein Laubauge, woraus nur Blätter treiben und erſt im folgenden Jahr oder auch bisweilen beym zweyten Trieb ein Zweig wird; iſt dikker als erſteres: theils ein Blütheauge, Fruchtauge, Tragauge, Fruchtknospe, Blüthknospe, rund, dik, aufgeſchwollen. — Ein ſchlafendes Auge, ein Abſaz am Anfange eines Zweiges, woraus folgendes Jahr (wenn es nicht durch den Schnitt ſogleich erwekket wird,) ein Laub- oder Holzauge werden kann, wozu auch die Augennarben gehören, die faſt unmerkliche Vertiefungen, worin die unerſchöpfliche Natur als einer Vorrathskammer Augen zu Holz und Frucht verſchloſſen hat, und durch den Schnitt er-

erwekket werden können. Denn bey dem einfachen Bau der Pflanzen ſind alle Augen nur in gewiſſem Verhältniß und Stand Laub-, oder Holz-oder Fruchtaugen. Bey dem Kunſtſchnitt kann das geſchikte Meſſer das ſchlafende Auge eben ſo wohl zum Fruchtauge als wie zum Holzauge oder Leitzweig, und das Holzauge wieder zum Fruchtauge ꝛc. umſchaffen, je nachdem man es am Baum bedarf. — Augen, die 3 Blätter haben, werden ſicher Blüthe-oder Fruchtaugen.

Aeſte, — die Verſchiedenheiten derſelben ſind ſo eben vorhin angezeigt. — Holzaſt, ſynonimiſche oder gleichbedeutende Wörter ſind: Zugaſt, Zugholz, laufender Aſt, laufend Holz, Laubholz, Leitzweig. — Fruchtaſt, gleichbedeutende Namen: Fruchtreis, Fruchtholz, Knotenholz, Tragholz, Tragaſt, Fruchtruthe.

Gabelholz, — ſind die am Ende eines Aſtes wie etwa eine Gabel oder 2 ausgebreitete Finger geſtaltete Aeſtchen, und wird entweder das untere, wie immer bey Pfirſchen, weggeſchnitten und aus dem obern das Leitreis gemacht; oder wird, wie beym Kernobſt, das obere zu einem laufenden Aſt, und das untere zu Fruchtknoten auf 3 Augen geſchnitten. — Es unterſcheidet ſich von einem laufenden Aſt mit einem regelmäßigen Knotenholz, da das kleine Reis unten ſtehet am alten Holz. S. oben.

Stumpf, — ein dürrer Stumpf, der allezeit weggeſchnitten wird: ein Stumpf zu Frucht, da man auf ſchlafende Augen geſchnitten, um Fruchtaugen zu erhalten: ein Stumpf zu Laubholz, um Holzzweige daraus zu bekommen: Stumpen mit Blütheaugen, ein kleines,

nes, gleich dikkes Reis, das viele Ringe hat, woran lauter Frucht- und Blüthеaugen hervorkommen: Fruchtſpieß, Fruchtknoten.

Im Käß verdrukken, — heißt einen noch jungen markigen Zweig mit dem Daumen abdrukken.

Ins Meſſer fallen, — heißt einen Aſt, oder einen Theil des Aſtes, davon man keinen Gebrauch mehr machen will, wegſchneiden.

Einen todten Schnitt machen, — heißt einen ausſchweifenden Aſt, den man nicht verwenden kann, ſo weit wegſchneiden, daß kein Auge, ſondern nur ein kleines Sturzelchen ſtehen bleibt. Aus ſeinen verſchloſſenen Augen kommen öfters ſchwache Reiſerchen, zumal wenn die äußere Rinde etwas geſchabt wird, welche jedesmal Fruchtreiſer ſind. Schlägt es nicht aus, ſo wird der Stumpe dürre und das folgende Jahr weggeſchnitten.

§. 5.

Schnitt der Kernobſtzwergbäume bis zu ihrer Tragzeit. — Der Geländerbäume.

Wir haben die im 1. Kap. zur Anlage geſchnittenen Spalierbäume auf den Gabelzug verlaſſen, wobey noch nachzuholen, daß, wenn etwa einer von den zwey Hauptäſten, woraus alle übrige Zweige erzogen werden, ſtärker als der andere empor wüchſe, ſo müßte, um das Gleichgewicht herzuſtellen, der ſtarke Aſt kurz geſchnitten, aber ihm daran die kleinen Aeſtchen gelaſſen werden, damit ſich der Saft darein vertheile; der ſchwache Aſt aber muß lange gelaſſen und ihm alle Nebenzweige genommen

werden, damit ſich der Saft vorzüglich in den ſchwachen Aſt ziehe.

Wie nun die zwey gewonnenen unterſten Hauptäſte wagerecht an das Geländer etwa ein Fuß von der Erde angeheſtet werden, nachdem zuvor bey dem nun geſchehenen Verſezzen aus der Baumſchule jeder auf vier Augen verſtuzt worden, ſo werden die im folgenden Frühjahr daraus erwachſene acht Zweige mit ihren Nebenreiſern, und die weiterhin bis zur Tragzeit und bekleidetem Spalier erzielten Aeſte nach den vorhin gezeigten Regeln und der nachher in der Ausübung vermittelſt der Kupfertafeln in etwas vorgeſtellten Weiſe alljährlich beſchnitten, und zwar, im Ganzen genommen, ſcharf verſtuzzet, jedoch immer in Rückſicht eines mehrern oder mindern Triebes des Baums, und ſeiner Neigung zur Frucht oder in Holz. Treibt er nemlich viele und ſtarke Aeſte, ſo läßt man ihm nicht zu viele ſtehen, aber verſtuzzet die ſtarken Zugäſte nach Verhältniß wenig, heftet immerzu die in die Höhe und geradeauf wachſen wollenden Zweige wagerecht an, damit ſie nicht den Saft zur Ungebühr an ſich ziehen, verdrükt fleißig die unnüzzen, überflüſſigen und ſchädlichen Zweige im Käß, und ſchiebt die Augen mit dem Daumen weg, wo gar kein Reis hervorwachſen ſoll, um dem Baum den Saft zu ſparen und die Wunden zu vermeiden. — Treibt er hingegen wenige und ſchwache Zweige, ſo beſchneide man ſie ſcharf und kurz, und allenfalls nach Verhältniß nur auf ein oder zwey Augen, damit man mehrere und ſtarke Zweige erhalte, von welchen man dann jedes Jahr die ſchiklichſten einen halben Fuß weit von einander im Abſtand der Höhe anbindet, bis das Spalier bekleidet iſt.

Bey den Spalierbäumen auf den Fächerzug werden die, nach obiger Anweiſung, einſtweilen gewonnenen tauglichen Aeſte zu ihrer erforderlichen

lichen Geſtalt an das Lattenwerk ſo angebunden, daß jeder ſchräg, wie die Speichen am Rade laufe. Bey dem Schnitt aber, welcher in der Hauptſache mit den vorbemeldten Regeln übereinkommt, muß man dahin vorzüglich ſeine Rükſicht nehmen, daß die Stärke der Aeſte unter einander ſich möglichſt gleich ſey, und keiner den andern überwachſe, welches einen das Auge beleidigenden Mißſtand verurſachen und dem Baum zum Nachtheil gereichen würde. Zu dem Ende muß genaue Aufſicht auf die immer mehr nach der Höhe aufſteigenden Aeſte genommen werden, worein der Saft nach ſeinem eigenthümlichen Trieb am meiſten ziehet, daß man nemlich die flacherliegenden Aeſte immer kürzer ſchneide, um ſolche zu verſtärken und den Saft mehr dahin zu lokken; die immer mehr gerade aufſteigenden Aeſte aber länger laſſe, um dem Saft einen gemäßigtern Trieb darein zu verſtatten.

Der Spalierzug auf den Herzſtamm weiſet die Hand des Gärtners an, die aus dem Mittelaſt oder Leib nebenausgehenden und in der Anlage und erſten Zuſchnitt erhaltenen Zweige wagerecht an das Spalier zu heften, wobey er bey dem fernern Schnitt, bis zu ſeiner Tragbarkeit und Bekleidung ſeines beſtimmten Spalierraums, darauf zu ſehen hat, daß die Zweige ſo viel möglich in einerley Abſtand von einander aus dem Herzaſt hervorkommen. Dieſes muß er durch ordentliches Verſtuzzen des Stammaſtes und durch kluges Beſchneiden der Seitenäſte bewirken, wie auch durch frühes Abzwikken der zu Zweigen am unrechten Ort hervorkommenden Augen und vornemlich durch zwekdienliche Einſchränkung ſolcher am rechten Ort zwar ſtehenden Aeſte, die aber an Dikke und Länge ihre Mitäſte zur Ungebühr überwachſen wollen. Zu dem Ende muß er einen Aſt um den andern kurz halten. Den einen, vorzüglich den ſtarken, läßt man vorauslaufen und beſchneidet ihn nur wenig, und

wenn

wenn er gar ſtark treibet, gar nicht (mäßiget auch wol in der Folge ſeinen zu ſtarken Trieb durch Abpflük-kung mehrerer Blätter); den andern nächſten hält man kurz, damit zugleich eine Gleichheit herauskom-me, und der lange die ſonſtige Lükke ausfülle, und dem Auge verberge, und man auch überall gleich gut ver-theiltes Holz habe, welches bey allen drey Spalierge-ſtalten zu beobachten iſt. Wenn ein Spalierbaum ſchön und vollkommen heißen ſoll, ſo müſſen die Aeſte ſo ſymmetriſch geordnet ſeyn, daß ſie auf beiden Sei-ten gleich vertheilt ſtehen, und man beym erſten An-blik ſie alle unterſcheiden und gleichſam abzählen könne, auf beiden Seiten gleich ſtark von Holz, wie an der Zahl, gleich von Lage und Beugung, nicht zu dichte und verworren, nicht gekreuzt und gewunden, und nirgends leer, auch nirgends kein Zweig ſenkrecht oder geradeaufſtehend. Er muß die Mauer in einer dem Auge gefälligen und ungezwungenen Geſtalt bekleiden, kein Vierek und auch keinen halben Zirkel oder Pfauen-ſchwanz vorſtellen.

Was nun aber die freyſtehenden Spa-liere, oder Gegenſpaliere betrifft, ſo hat man ſie entweder ohne alle Geländer, oder mit freyſtehen-dem Lattenwerk ohne weitere Rükwand, und machen unter ſich eine Art von Allee. — Der Schnitt der-ſelben iſt von dem der Mauerſpaliere weiter nicht ver-ſchieden, als daß ſie auf zwey Seiten ſtatt jener nur auf einer Seite geſchnitten und ſauber gehalten wer-den; und weil ſie niemals ſo viel in die Höhe gehen dürfen, als jene, ſo müſſen ſie auch weiter von einan-der geſezt, und der Schnitt in ein und anderem dar-nach gerichtet werden.

§. 6.

Schnitt der Pyramidenbäume bis zu ihrer Tragzeit.

Bey der Pyramide iſt die Hauptſchönheit, daß der Herzſtamm nach allen Seiten mit Aeſten gleich beſezt, recht buſchig und ohne Lükken ſey, jedoch eine gemäße Anzahl von unverworrenen Seitenzweigen habe. — Zu dem Ende muß der Herzſtamm alle Jahr mäßig beſchnitten werden; geſchähe es zu ſtark, ſo triebe er des Seitenholzes zu viel; ließe man ihn zu lang, ſo würde es an Seitenäſten in gehörigem Abſtand ermangeln. — Leicht will er oft die Seitenzweige frech überwachſen, da obbeſagtermaßen der Saft am ſtärkſten in die Höhe wirkt. Solches aber kann man vielfältig auch dadurch hemmen, daß man ihn zur Zeit ſeines ſtärkſten Triebes im Jahr mit einer angebundenen Schnur ſeitwärts biegt, und in einer ſolchen ſchiefen Lage veſt macht, als welches ſeinen Trieb ſehr hemmt. Jedoch muß das Band in den leztern Monaten des Sommers wieder losgemacht werden, damit nicht ein allzuträger Umlauf ſeiner Säfte entſtehe. —

Die zur erſten Anlage erzogenen oder ſtehengelaſſenen Seitenäſte müſſen nun, nebſt dem Mittelzweig, um viel Laubholz zu treiben, jährlich verſtuzzet werden, und zwar die Seitenäſte jederzeit mehr, als der Herzſtamm, der ohnedem, wie alle gerade Zweige, frech genug wächſt. — An einem jeden Seitenzweig muß über einem ſolchen Auge geſchnitten werden, das gegen den Herzſtamm zu ſtehet. — Wo Lükken auszufüllen ſind, wird über einem ſchiklichen Auge geſtuzt, das auf die Lükke hinweiſet, und zwar ſcharf, wenn es auch bis ins alte Holz gienge. — Die jungen Birnpyramiden, welche auf 4 Fuß hoch gar kein Aeſtchen haben, ſondern nur einen geraden Schuß, bezweigen ſich an jedem Auge zweyfach, und geben unter

allen

allen die ſchönſten Pyramiden im zweyten und dritten Jahr, durch einen ihnen angemeſſenen Schnitt. Man verkürzet ſie nemlich nach Verhältniß ihrer Dikke auf 3 oder 4 Fuß, und läßt ihnen oberhalb keine Seitenzweige, wenn ſie deren allenfalls hätten, damit nicht der Saft blos in dieſelben treibe, ſondern bemüßiget werde, von unten an in alle Augen gleichſtark zu wirken, und allda die ſchlafenden Augen auszutreiben. — Hat die Pyramide ihre gehörige Geſtalt und Größe erreicht, daß ſie nun auch Früchte trage, ſo wird nach obigen Grundregeln und der unten vor Augen dargeſtellten Weiſe mit dem jährlichen Schnitt weiter damit verfahren.

§. 7.

Schnitt des Keſſelbaums.

Die niedrigen und halbſtämmigen Keſſelbäume müſſen durch mäßigen Schnitt bey munterem Wuchs erhalten und durch etliche um ſie gelegte und allenfalls durch Pfähle beveſtigte Reife, an welchen die Zweige anzubinden ſind, in eine hohle Geſtalt gebracht werden. Die ganze Krone darf nicht über 6 oder 7 Fuß hoch werden.

Die Hauptäſte des Keſſels müſſen, wie bey einem jeden Zwergbaum, ſolche Zweige ſeyn, die den ſtärkſten Wuchs haben, daß man auch daraus etwas ſchönes erziehen kann. Die Hauptäſte oder Mutteräſte müſſen ſich um den Stamm in gleicher Weite und Abſtand austheilen, und die aus denſelben erwachſenden Zweige dürfen nie gerade und ſenkrecht aufſtehen, ſondern müſſen immer ſchräg gebunden werden und in einer ſymmetriſchen Ordnung liegen, daß die Krone vollſtändig mit Zweigen und Laub beſezt, und doch nicht verworren ſey, ungezwungen und doch nicht

wild,

wild, lüftig, aber doch nicht leer, noch mit Lükken. — Die Früchte aber müſſen allenthalben gleich ausgetheilt ſtehen. — Da iſt nun hierbey darauf genau zu ſehen, daß keine Seite die andere überwachſe, ſondern das möglichſte Gleichgewicht der Aeſte erhalten werde: ſodann, daß kein unſchikliches nach innen oder auch gegen außen wachſendes verworrenes Gemenge von Zweigen aufkomme. — Dieſe Abſicht iſt beſſer zu erreichen durch das Abzwikken der Augen, ehe Zweige daraus werden, als durch das Abſchneiden der Zweige ſelbſt, die ſchon andern Saft geraubt haben, und wodurch nur unnöthige Wunden verurſacht werden. —

Was für ein Aſt an dem Keſſelbaum ſolle beſchnitten oder verſtuzt werden, muß über keinem ſolchen Auge geſchehen, das in den Keſſel hinein ſiehet, denn ſonſt erwächſt daraus ein unrechter Zweig, der weggeſchnitten werden müßte; denn inwendig muß dieſer Baum hohl und ohne Aeſte ſeyn. —

Will man im Keſſelbaum Lükken mit Zweigen bekleiden, ſo müſſen die demſelben nächſte Aeſtchen, und zwar die ſaftvolleſten und treibendſten tief ins alte Holz dicht über einem ſolchen Auge verſtuzt werden, das nach der Lükke hinweiſet und alſo ſein Reis dahinein richten wird. Füllt es ſolche nachher noch nicht aus, ſo ſchneidet man im folgenden Jahr dieſen Zweig eben ſo tief, wie jenen, aus welchem man ihn ſelbſt erzwungen hat. — Außerdem kann man auch die Lükke bisweilen durch einen benachbarten dienlichen Aſt ausfüllen, wenn man ſolchen im Frühjahr mit einer Schnur in die Lükke hineinziehet und in der Nähe anbindet, daß er darin bleiben muß. Im Herbſt iſt ſeine gezwungene Beugung veſt und bleibend gewachſen, daß man die Schnur wegnehmen kann.

§. 8.

§. 8.

Schnitt der Buſchbäume und Zwerghekken.

Der Schnitt bey den freyſtehenden Buſchbäumen, und den mit ſolchen verwandten Obſtzwerghekken muß unter allen der ſchärfſte ſeyn, zumal da leztere auf Paradies- und die Birnbuſchbäume auf Quittenſtämmchen veredelt ſind, und man bey ihnen ſtarke Zweige verlangt, damit ſie die Schwere der Früchte tragen können, ohne ſich zu beugen, weil ſie keine Stüzze haben und nicht geheftet ſind. Doch müſſen ihre Sommerſchoſſe nicht ganz weggeſchnitten werden, ſondern ein Theil von denſelben ſtehen bleiben, daß die Hekke jährlich etwa eine Hand breit höher werde. Haben ſie nun aber ihre verlangte Höhe und Breite und der Buſchbaum ſeine Geſtalt (wozu man obbeſagtermaßen auch kleine Reife anlegen kann), ſo wird ihnen kein Holz weiter aufgeſezt, und können ſie alle Frühjahre mit dem Meſſer oben in Gleichheit geſchnitten werden. — Wird dieſes Obſtgeſträuch zu breit, ſo werden die zu den Seiten ſtehenden Aeſte über einem ſolchen Auge verſtuzzet, das gegen innen hinein weiſet: iſt es aber zu ſchmal, ſo werden ſie über lauter ſolchen Augen beſchnitten, die von dem Innern der Büſche herausſtehen: nur muß man innerhalb nicht zu viel Zweige aufkommen laſſen, damit Luft und Sonne die Früchte gut reifen.

Man kann auch, beſonders wenn man etwas hohe Obſthekken haben will, folgende Sorten, die auch, auf ſtarktreibenden Kernſtämmen veredelt, bald Früchte tragen, anwenden und auf Kernwildlinge veredelt ſezzen: die meiſten von den Kalvillen: die Roſenäpfel, dabey die Pigeons: Paſſe pomme ꝛc. viele von den Peppings, worunter vorzüglich der engliſche Goldpepping: die Goldrenette des dü Hamel: die Anis- oder Fenchelapfel ꝛc. Man hat zugleich

dabey den großen Vortheil, daß nicht leicht der Brand oder Krebs hier und da Lükken macht, wie bey denen auf Paradiesäpfel veredelten Sorten.

§. 9.

Von der Tragzeit eines Zwergbaums und von dem Zwergbaumſchnitt und Behandlung ſolcher Bäume, welche zu frühe auf Frucht treiben, und ſolcher, die allzulange nichts als Holzäſte machen.

Die Tragzeit eines Zwergbaums ſoll man erſt eintreten laſſen, wenn der Baum groß genug iſt und ſeine Stelle bekleidet hat, damit er auch groß und dauerhaft werde. Denn es verhält ſich hier im Pflanzenreich, wie im Thierreich. Allzufrühe Früchte erſchöpfen die Natur. — Dieſes bey dem Zwergbaum, der dazu oft ſehr geneigt iſt, zu verhüten, muß man den Schnitt nach der Natur des Baums, nach ſeinem Trieb, nach ſeinem Erdreich, nach ſeinem Wildling, nach ſeiner Lage ꝛc. richten. Des Wildlings vom Paradiesapfel oder Johannisapfel, wie auch des Quittenſtamms Natur iſt bekanntlich, daß er gar bald, beſonders erſterer, auf Frucht treibe. Dieſen Trieb muß der Gärtner aus allen Kräften mäßigen, manches Tragholz zu Zugholz machen, und manches ſchöne Fruchtreis ins Meſſer fallen laſſen, und bis ins alte Holz wegſchneiden, nur damit er deſto häufiger Holzreiſer treibe. Denn was nuzzet es, wenn der junge Baum voll der ſchönſten Früchte hängt, und kein neues Holz treiben kann, daran er auch in der Zukunft Früchte geben mag? Seine Kraft wird frühzeitig erſchöpft, die vor ein Paar Jahren tragbare Fruchtäſtchen ſterben ab und werden dürre Stümpe. Unten wird der Baum kahl, und hat kein junges Holz, um daran neue Fruchtknoten zu erhalten: oder er trägt als ein entkräfteter Baum kleine,

unvollkommene ſchlechte Früchte, bekommt den Krebs und ſtirbt ab.

Außer denen auf zwergartigen Grundſtämmen veredelten Zwergbäumen giebt es aber auch manche Sorten, die gerne allzubald Frucht anſezzen, wie der Goldpepin, Kalvil ꝛc. — Auch hier muß man ihren Trieb mäßigen, wenn ſie zuviel thun wollen, und wo es ſich thun läßt, das Fruchtholz zu laufend Holz ſchneiden und anwenden.

Bey ſolchen aber, die wenig Laubholz und dagegen lieber ſchon Tragholz machen, weil ſie wenige und ſchwache Wurzeln haben und auf einem magern Flek ſtehen, muß man zugleich bey ihrem ſcharfen Verſtuzzen mit guter Erde ihnen zu ſtatten kommen.

Was nun aber dieſe Art Zwergbäume betrifft, die in ihrer Jugend eine natürliche Wildheit in ihrem Wuchs äußern, ſo müſſen ſolche wie feurige Temperamente junger Leute behandelt werden. Ihr Feuer und Trieb darf nicht ſogleich erſtikt werden, daß man ſogleich, ehe ſie etwas vertobt haben, nur auf Frucht ſchneiden und die Holzäſte kurz greifen wollte, ſondern ihre Wildheit muß anfänglich durch Aufſezzung mehrern Holzes zu Vertheilung ihres ſtarktreibenden Saftes dahin gebracht werden, daß ſie ſich zum Fruchttragen anlaſſen. Ein ſolcher Baum muß häufig außer der Regel *) behandelt und im erſten

*) Der Zwergbaumſchnitt iſt in Frankreich zuerſt in Aufnahme gekommen und geübt worden, und iſt als der beſte und der Natur gemäßeſte befunden und angenommen: Quintinye und du Hamel haben ſich ſeit 100 Jahren beſonders um ihn verdient gemacht. — Nach dieſer Methode iſt unter andern die Regel, daß der Baum alle ſeine Früchte an kurzem Holz tragen ſoll (wovon weiter unten mehreres). Zu dem Ende werden die zu Frucht dienlichen Aeſte

ſten und zweyten Jahr viel auf Gabelholz geſchnitten werden, nicht aber auf Knotenholz. Er muß zum Tragholz die ganzen Hakenäſte behalten, nur das oben die Spizze mit einem Auge geknikket wird. — Sollte er auch darauf in ſeinem dritten Jahr in ſeiner Wildheit fortfahren, und keine Frucht anſezzen wollen und auch das Knotenholz zu laufend Holz machen, ſo muß man ihn wieder ſo behandeln und noch einmal viel auf Holz ſchneiden, bis er ausgetobt hat. Findet man ſodann, daß er bezähmt iſt, ſo kann er weiterhin nach der Regel behandelt, und viel auf Knoten oder Fruchtholz geſchnitten werden. — Daher kommt es, daß ein ſolcher Zwergbaum auf Wildling ein oder zwey Jahr, oder bey einem ſehr wildtreibenden wol drey Jahre ſpäter trägt; aber das kommt in der Zukunft deſto reichlicher ein, der Baum wird größer, ſchöner, geſunder, und macht wegen ſeiner Kraft größere und mehrere Früchte.

Kommen bisweilen bey einem Zwergbaum ſolche Umſtände zuſammen, daß er einen dem Anſchein nach unbezwinglichen Trieb in Laubholz äußert: er iſt z. B. fehlerhaft veredelt und als eine von Natur ſtarktreibende Sorte auf einen ſtarktreibenden Wildling okulirt, und ſtehet auch in einem triebigen Boden und

Aeſte kurz, auf wenige Augen, geſchnitten. Das gilt aber nur bey ausgebildeten Zwergbäumen des Kernobſtes, die ihr Spalier oder ſonſtige Figur hinlänglich bekleiden und ihre völlige Tragbarkeit erlanget, und alſo, ſo zu ſagen, in ihrem männlichen Alter ſtehen. In der Jugend aber, da ſie noch vielen wilden Trieb haben, müſſen ſie vielfältig außer der Regel behandelt und mancher Zweig lang belaſſen werden, der kurz geſchnitten werden müßte, wenn der Baum ſchon in ſeiner Ordnung und Ausbildung wäre. Hierbey muß ſich die Klugheit des Gärtners üben, wie die des Erziehers der Jugend.

günſtigen Sonnenlage, ſo iſt eines dieſer folgenden Mittel ſehr dienlich, und das lezte unfehlbar, ſeinen wilden Trieb zu mäßigen und ihn zum Tragen zu bringen: Entweder verſtuzze man ein Jahr lang ſeine Aeſte gar nicht, und ſchneide lieber die unſchiklichen Aeſte ganz weg: oder man binde ſeine lang geſchnittenen Zweige gekrümmt an, wie man an ſtarktreibenden Weinſtökken mit Bögen zu thun pflegt, die ſodann die meiſten Früchte anſezzen, ſo, daß bey Uebermaaß dieſer Bögen endlich der Weinſtok gar entkräftet wird. Durch ſolche ſchiefe Lage und Krümmung wird ein langſamerer Umlauf der Säfte bewirkt, als welcher Tragaugen und Früchte bringt. Darum treiben die Bogenreben die meiſten Trauben. — Uebrigens zeigt ſich der Trieb des Safts in den unterſchiedlichen Augen eines Bogens in folgender Ordnung: der ſtärkſte Trieb gehet in den Knopf, der am höchſten am Bogen ſteht, und giebt derſelbe den ſtärkſten Zweig. Die andern werden immer ſchwächer, je weiter ſie von dieſem abſtehen. — Liegt der Zweig flach und gerade aus, ſo wird der Zweig aus dem äuſſerſten Auge der ſtärkſte; die übrigen zurükſtehenden nehmen immer ab, je weiter ſie ſich vom Ende des Zweigs entfernen. — Ferner treiben die Augen, ſo über ſich ſtehen, gemeiniglich ſtärker, als die unten gegen die Erde zu ſehen. Wenn alſo das lezte Auge auf der untern Seite, und das vorlezte auf der obern ſtehet, ſo wird dieſes einen ſtärkern Zweig austreiben, als das am Ende unter ſich ſtehende. —

Wollen aber allenfalls dieſe vorbemeldete beide Mittel nichts helfen, einen Baum zum Fruchttragen zu bringen, ſo laſſe man nur ganz oben am Baum einen Aſt gerade in die Höhe austreiben, bilde oben an demſelben eine Art von Krone, und ſchneide den untern Baum regelmäßig fort; ſchon im zweyten Jahr wird er Früchte genug tragen, und ſein Trieb gemäßiget

get ſeyn. Alsdenn kann man das obere Bäumchen, den in die Höhe gegangenen Aſt, abſchneiden.

§. 10.

Schnitt des Zwergbaums überhaupt, nach ſeiner Bildung und bey ſeiner Tragbarkeit.

Bey dem Schnitt eines erwachſenen und tragbaren Zwergbaums muß zuförderſt das Augenmerk auf die Holzzweige gerichtet werden, als welche die weſentlichſten Theile des Baums und die Mütter aller andern Zweige ſind. Man muß daher trachten, ſtets eine hinlängliche Anzahl von der beſten Beſchaffenheit zu haben. Man fängt unten am Baum an, und ſchneidet die ſchönſten und beſten Holzzweige, die am Ende des lezten Schnitts hervorgekommen ſind, von 5 bis 12 Zoll lang, nachdem der Baum ſchwach oder ſtark treibt. Birnbäume auf Wildlingen, die noch ſtark treiben, können wol 14 bis 15 Zoll behalten. Da ſich aber hier nichts Gewiſſes ſezzen läßt, ſo muß man ſich dieſen Maaßſtab machen, und obige Grundregeln und Anfangsgründe zum Zwergbaumſchnitt in Rükerinnerung bringen:

Ein ſtarker, flüchtig wachſender Baum muß lang, und ein ſchwacher kurz geſchnitten werden *).

*) Die Bedeutung des langen oder kurzen Schnitts beſtimmt die Stärke oder Schwäche eines Baums. Wenn man einen Zweig bey einem ſtarktreibenden Baum 10 bis 12 Zoll lang läſſet, ſo iſt er lang geſchnitten. Bey einem ſchwachen Baum aber iſt das Reis auf 6 Zoll geſchnitten, eben ſo lang. Bey dem ſtarken aber iſt 6 Zoll ein kurzer Schnitt: bey dem ſchwachen 2, 3 bis 4 Zoll.

Hingegen muß man unterhalb alle ſchwachen und ganz geringen Zweige wegnehmen (wenn ſie anders nicht ganz unentbehrlich ſind, leere Pläzze auszufüllen, oder ſolchen zuvorzukommen). Denn ſolchergeſtalt bleibt der Saft in wenigen ſtarken Aeſten beyſammen, wo er leichten Durchgang findet, der ſeine Wirkung nicht hindert, ſondern unterhält und vermehret. Was aber das Fruchtholz unten herum betrifft, ſo läßt man nur ſo viel ſtehen, oder ſchneidet nur ſo viel auf Knoten, als zur Beſezzung des Baums nöthig iſt, und ſchneidet die ſchwachen Fruchtzweige weg, die nichts tüchtiges ernähren könnten. —

Wie man nun vom Schneiden des untern Theils des Baums gegen die Mitte kömmt, ſo ſchneidet man ſchwächere Zweige zu Holz, nemlich die ſtärkſten von den mittelmäßigen, die aber auch kürzer geſchnitten werden, als die untern.

Oben am Baum ſchneidet man auch nicht wie unten den ſtärkſten Zweig zu Holz, der am Ende des lezten Schnitts hervorgekommen, auch nicht den ſchwächſten unter den zween ſtärkſten, wie in der Mitte des Baums, ſondern man verkürzet den leztern Schnitt von einem mittelmäßigen, am beſten Orte ſtehenden und recht gut beſchaffenen Zweig, den man unter denen ausſucht, die unterhalb der ſtärkſten ſtehen. Dergleichen fehlen ſelten unter den im vorigen Jahr geſchnittenen Zweigen bey einem geſunden und lebhaften Baum. Dieſe mittelmäßigen Zweige ſchneide man zu Holz, ſie mögen Fruchtknoten haben oder nicht. Durch die Wegnehmung der oberſten Zweige werden ſie ſtark genug werden, da der meiſte Saft ſich in die Höhe begiebt und daſelbſt am meiſten wirkt.

Was nun aber das Fruchtholz betrifft, das oberhalb ſtehen bleiben und aufgeſchnitten werden ſoll, ſo darf es nach der Beſchaffenheit des Baums ſo viel ſeyn, als ohne Unordnung zu verurſachen ſeyn kann,

es wåre denn, daß der Baum durch die Fruchtbarkeit des vorigen Jahres erſchöpft worden und der Ruhe nöthig hätte.

Alle falſche Holzzweige und Waſſerſchoſſe nimmt man weg, wo es nicht höchſt nöthig iſt, ſie anzuwenden und anders zu behandeln. Hier bey dieſen ausgewachſenen Bäumen brauchen ſie nicht mehr, als wie vorhin bey den noch jungen und triebigen Bäumen auf Stumpen geſchnitten zu werden.

§. 11.

Von der Zeit, die Zwergbäume zu beſchneiden.

Sobald der Baum ſeine Blätter abgeworfen und durch die Kälte ſein Saft ſich verdikket hat, ſo geräth er in eine Art von Schlaf und Unempfindlichkeit. Man kann ihn daher von der Zeit an, bis der Saft wieder in Bewegung und Trieb tritt, nach Gefallen behandlen und den ganzen Winter durch ſchneiden, und ſind auch zumal am Kernobſt ſeine Fruchtaugen kennbar. Jedoch, da bisweilen ein ſtrenger Froſt bey den äußerſten Augen eines geſchnittenen Zweiges mehr eindringen oder auch einige Austroknung verurſachen kann, ſo iſt der März etwas rathſamer zu dieſem Geſchäfte; bey Baumarten aber, die ein lokkeres Mark haben, wie zumal bey den Pfirſchen (wovon aber im folgenden Kap. beſonders gehandelt wird), halte ich es durchaus nicht für zuträglich, ſie vor dem März zu beſchneiden. Auch von Kernobſt ſollen friſch ausgeſezte Bäume, weder hochſtämmige, noch Zwergſtämme vor dem März beſchnitten werden.

§. 12.

Vom Anheften der beſchnittenen Bäume, und vom zweyten Heften.

Daß die Zweige der beſchnittenen Spalierbäume ſogleich bey oder nach dieſem Geſchäfte ordentlich ange-

geheftet werden, verſtehet ſich von ſelbſten, und leh- ret anbey das Augenmaaß, daß die Aeſte gleichweit aus einander ſtehend angebunden werden; wie denn ſelbſt die Einrichtung der querlaufenden Geländerlatten, die oben auf einen halben Fuß Rheinl. Abſtand angegeben ſind, die Anleitung geben. Man muß nicht mehrere Aeſte zuſammen in ein Band binden, ſondern jeden beſonders, damit nicht der Baum an einem Ort zu buſchig und am andern zu blos ſey. Die Zweige ſollen ſich niemals kreuzen, oder über einander weggehen, wo es nicht die äußerſte Noth erfordert, eine Lükke zu bedekken. Kann bisweilen das Ende eines Zweigs die Latte nicht erreichen, um allda angebunden zu werden, ſo faßt man ſolches mit einem Band auf und heftet das Ende des Bandes an die Latte. Die Krümmen und falſchen Wendungen der Zweige richtet man gerade durch die Bänder, wie auch die Zweige, die mit dem Ende gegen die Mauer zu ſtehen, an die äußere Seite des Lattenwerks. Durchgehends aber muß das Anheften zierlich und mit Achtſamkeit und Sorgfalt geſchehen, daß alles ſchön und regelmäßig ſtehe. — Daß das Band nicht über ein Auge gehe: daß ſolches nicht allzuveſt zugezogen werde und die Rinde verlezze ꝛc. iſt kaum nöthig zu erinnern. — Die Bänder zu dieſem Anheften beſtehen am beſten aus zähen Weiden, ſogenannten Bandweiden, die entweder noch grün ſind, oder in Waſſer eingeweichet worden, daß ſie zähe geworden und nicht mehr brechen. Bindfaden oder Schnüre taugen nicht, weil ſie die Rinde leicht durchſchneiden.

Das zweyte Anheften aber, welches gegen das Ende des Julius geſchiehet, darf nicht mit Bandweiden geſchehen, als welche für die erwachſenen zarten Reiſer zu hart ſind und ſie beſchädigen würden, ſondern mit Binſen oder Mattenbaſt und dergleichen. — Uebrigens hat dieſes zweyte Anheften wieder zum Endzwek

zwek, daß die neuerwachſenen Zweige in ihre gehörige Ordnung gerichtet, und ſowol vor dem Abwerfen des Windes geſichert, als auch die Zierlichkeit des Spalierbaums erhalten werde. — Ja den ganzen Sommer hindurch muß ein jeder loſer Zweig nach ſeiner Ordnung angeheftet werden.

§. 13.

Vom Ausbrechen und Abzwikken der jungen überflüſſigen Triebe und der entbehrlichen Augen.

Es iſt ſchon oben bey verſchiedener Gelegenheit erinnert worden, wie zuträglich das Ausbrechen und Abzwikken der jungen Triebe und das Abdrükken der entbehrlichen Augen bey allen Arten von Zwergbäumen ſey. Es iſt nicht nur höchſt vortheilhaft bey dem Steinobſt und zumal den Pfirſchen, ſondern auch beym Kernobſt thut es ſehr gute Dienſte. Man erſparet nicht nur dem Baum vielen Saft, den er unnüz in die Zweige, die doch aufs Frühjahr weggeſchnitten werden müßten, verſchwendete, und manche Wunden, die ihm alsdenn gemacht würden, auch ſich ſelbſt viele Mühe beym Beſchneiden, ſondern es wird auch der Baum leichter in ſeiner Ordnung und ſein Safttrieb in mehrerer Gleichheit erhalten.

Dieſes Ausbrechen der Triebe geſchiehet hauptſächlich gegen das Ende des May. Um dieſe Zeit ſind die an den geſchnittenen Aeſten ausgetriebenen Zweige hinlänglich ausgeſproſſet, um entſcheiden zu können, was für die Zukunft dienlich und wie ſie zu behandeln ſeyen, und was denn überflüſſig befunden wird, das wird mit dem Daumen weggedrukt. Dieſe Methode iſt beſſer, als das Wegnehmen der Zweige mit dem Meſſer oder das Abzwikken mit den Nägeln. Denn bey lezterer Weiſe und bey dem Meſſer kommen allermeiſt wieder junge Triebe nach, aber bey dem Abdrukken

ken gehet gleichſam die Wurzel und der innerſte Keim mit hinweg. Es verſtehet ſich aber von ſelbſt, daß alle Zweige, die ſchon etwas hart geworden ſind, mit dem Gartenmeſſer hinweggenommen werden müſſen und nicht ausgebrochen werden dürfen, ſonſt würde ſolches ſchädliche Verwundungen geben und der Aſt, worauf der Zweig ſtehet, verlezzet werden.

Das Abzwikken der jungen Triebe gehet zwar hauptſächlich nur die Steinobſtbäume an; jedoch iſt es auch vielfältig bey Kernobſtbäumen ſehr dienlich und anwendbar, wenn man entweder zur Zeit des Safttriebes, da man keinen Aſt wegſchneiden darf, einen frechen Trieb, ein Waſſerſchoß ꝛc. in ſeinem Trieb mäßigen und aufhalten, oder wenn man von einem Zweig Nebentriebe haben will ꝛc. und ſodann entweder nur die äußerſte Spizze des Zweigs, oder ſolche bis zum fünften oder ſechsten Blatt abzwikket.

Das Abſchieben oder Abdrukken der unnüzzen Augen mit dem Daumen leiſtet eben die Dienſte, als das Ausbrechen der jungen Triebe, wenn im Frühjahr oder bey dem Schnitt ſolche Augen weggeſchafft werden, die am Baume unrechtſtehende, überflüſſige oder ſchädliche Zweige austreiben würden; durch welches Zuvorkommen ebenfalls dem Baum viel Saft erſparet und Wunden verhütet werden.

Allein alle dieſe Verrichtungen erfordern eben ſo viele Kenntniß, Nachdenken, Aufmerkſamkeit und Erfahrung, als der Baumſchnitt ſelbſt. Beym Schnitt kann man öfters noch ein Verſehen nach der Hand verbeſſern; aber wenn ein nöthiger Zweig, ein nüzliches Auge ausgebrochen iſt, ſo iſt es verloren. Wer daher noch keine Uebung darinnen hat, der breche nichts mit zweifelhaften Gedanken ab, ohne überzeugt zu ſeyn, daß es ein ſchädlicher oder ganz unnüzzer Zweig ſey. Z. B. ſolche Augen oder Zweige, die gegen die Mauer wachſen oder gerade vorne heraus: falſche Holzzweige, die aus dem

Stamm

Stamm kommen, jedoch wenn ſie nicht nöthig ſind, leere Plätze auszufüllen, oder Zweige zu erſezzen, die durchs Tragen geſchwächt ſind: ferner die doppelt und dreyfach aus einem Knoten kommen, und von denen man nur den beſten gebrauchen kann. — Das Ausbrechen der Früchte vom Kernobſt überlaſſe man dem Junius und Julius, da der Baum ſeine überflüſſigen Früchte ſelbſt fallen läßt, und dem Wind und Wetter, das ſie öfters genugſam vermindert.

Drittes Kapitel.

Ausübung und Vorzeichnung des Schnittes der Zwergbäume vom Kernobſt.

§. 1.

Vorerinnerung.

Um die in vorhergehenden Kapiteln gegebene allgemeine und beſondere Regeln vom Zwergbaumſchnitt des Kernobſtes durch die Ausübung einigermaſſen zu erläutern, und in etwas anſchaulich zu machen, habe ich einige Vorzeichnungen beygefügt. Ich habe dazu allermeiſt Pyramiden von Aepfeln und Birnen theils auf zwergartige Mutterſtämme, theils auf ſtarktreibende Wildlinge veredelt, erwählet, weil ſie den wenigſten Raum einnehmen, und der Schnitt im Grunde ein und derſelbe iſt, ob bey dieſer oder jener Figur. Auch ſind ſie hier nicht eigentlich nach der Natur gezeichnet, wie ſie ringsum mit Zweigen bekleidet ſind, da es gegenwärtig nicht darauf ankommt, ſondern nur auf die Deutlichkeit der kurzen Erklärungen der Urſachen, warum ſo und nicht anders geſchnitten worden. Die vordern und hintern Aeſte ſind gleich-

ſam auf die Seiten gedrängt, weil ſonſt wegen den vielen und mehrern Zahlen Undeutlichkeit und Verwirrung entſtanden wäre.

Die Muſter ſind vielfältig unvollkommen mit Vorſaz angeführt, und mit Fehlern im vorjährigen Schnitt oder in ihrem Wuchs überhaupt, um Gelegenheit zu geben und zeigen zu können, wie auch Fehler zu verbeſſern ſeyen, die öfters der geſchikteſte Gärtner aus Unvorſichtigkeit oder durch die Eilfertigkeit begehet, auch nicht jeder Stamm, zumal auf zwergartige Wildlinge veredelt, bey allem Fleiß des Gärtners ſeiner Erwartung entſpricht und ſeine Hoffnung erfüllet.

§. 2.

Vorzeichnung des Schnitts einer tragbaren Birnpyramide auf Quitten. Taf. III. fig. 1.

1) Ein Holzaſt mit 3 Zweigen. — a wird auf 3 Augen zu Holz geſchnitten. Die übrigen Zweige fallen ins Meſſer.

[Weil der vorjährige Schnitt zu lang war, und nun, wenn dieſe Zweige ſtehen blieben, eine unförmliche Länge dieſes untern Aſtes entſtehen, und die Pyramidalgeſtalt verdorben würde, ſo werden ſie weggeſchnitten.]

2) Hat 4 Zweige. — Der erſte wird zu 6 Augen geſchnitten, [— ſonſt nur auf 4 Augen. Weil aber neben am Stamm Holz nöthig iſt, ſo müſſen mehrere Aeſte angezogen werden, um die Lükke zu bekleiden.] Der 2te wird auf Knotenholz geſchnitten; der 3te auf laufend Holz zu 4 Augen, und der 4te fällt ins Meſſer.

3) Hat 3 Zweige — a iſt ein Blütheknopf. b wird zu Knotenholz auf 3 Augen geſchnitten. c auf 4 Augen zu Holz. d fällt ins Meſſer.

4)

4) 2 Aeſte — welche auf 4 Augen geſchnitten werden zu Gabelholz.

[Nach der Regel des franzöſiſchen Schnitts müßte der Zweig a auf Knoten zu Frucht geſchnitten werden; weil aber wegen Blöße hier Holz nöthig iſt, ſo werden beide Aeſte auf Holz geſchnitten.]

5) Wird an dem kleinen Aeſtchen abgeſchnitten, damit das Aeſtchen Trieb bekomme zu einem Holzaſt.

[Weil Holz in der Gegend nöthig iſt. Sonſt würde das kleine Aeſtchen zu Fruchtholz geſchnitten und das andere zu laufend Holz. Steht jedoch dahin, ob es einen Holzzweig mache.]

Dann folgen 5 Tragknospen.

6) Ein verunglükter Aſt, der faſt am Stamm abgebrochen worden. — Iſt zu erwarten, ob noch aus einem ſchlafenden Auge allda ein Reis entſtehen möchte.

7) Ein klein Fruchtholz, das zu leitholz verwendet und auf 3 Augen geſchnitten wird, weil es darunter kahl iſt.

8) Ein Holzaſt mit 3 Tragknospen — wird zu Holz auf 3 Augen geſchnitten.

9) Eben ſo.

10) Ein laufend Holz, das auf 3 Augen geſchnitten wird.

11) Ein laufend Holz auf 3 Augen.

12) Desgleichen.

13) Der Zugaſt — wird auf 6 Augen geſezt.

[Eigentlich ſollte er nur 5 Augen behalten. Aber weil der Schnitt vom vorigen Jahr das Knie dahin macht, ſo muß das oberſte Auge, das die Verlängerung des Zugaſtes macht, hinein ſtehen auf den Schnitt zu, um die ſenkrechte Gleichheit zu halten.]

§. 3.

Beſchreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieſer Birnpyramide im folgenden Jahr. Tafel III. fig. 2.

1) Dieſer im vorigen Jahr auf 3 Augen geſchnittene Aſt hat 2 Zweige getrieben, und das mittelſte Auge blieb ſchlafend. [Die Zweige ſind ſchwach, weil der Baum oben zu viel Zug bekommen.]

a wird auf 4 Augen geſchnitten zu Holz, [das aufs zukünftige Jahr zu Gabelholz geſchnitten wird, weil Holz nöthig iſt.]
b fällt ins Meſſer, [weil es nach dem Stamm zu ſtehet.]

2) Der erſte Zweig a hat ſich zu Tragholz angelaſſen, [weil der Zug zu ſtark oben hinaus gieng.] Dieſes bleibt, und bekommt aufs Jahr Frucht.
b war zu Knotenholz geſchnitten, und bekommt auf folgendes Jahr Blüthe, und zwar gewiſſer als a, weil es jung Holz iſt.
c war auf 4 Augen geſchnitten, davon blieben 2 ſchlafend. Die äußerſten Augen trieben die Zweige d und e.
d wird auf 4 Augen zu Holz geſchnitten.
[Stünde dieſer Zweig auf der andern Seite, oder wäre der Baum auf Wildling veredelt und nicht auf Quitten, da er ohnedem gerne Frucht anſezzet, ſo würde dieſer Zweig auf Knoten zu Frucht geſchnitten. Weil er aber gut zu Holz taugt auf die Seite, wo es nöthig iſt, ſo wird er zu Holzzweig geſchnitten.]
e wird auch auf 4 Augen zu Holz geſchnitten, und alſo hier ein Gabelholz gemacht.

3) a trägt dieſes Jahr Frucht.
b war auf 3 Augen zu Knotenholz geſchnitten; weil aber nun in dieſer Gegend Holz nöthig iſt, ſo wird er auf 5 Augen zu laufend Holz geſchnitten.

ten. c war auf 4 Augen zu Holz geſchnitten, und wird nun wieder auf 4 Augen zu laufend Holz geſchnitten.

[Weil dieſer Zweig viel ſtärker iſt als b, ſo wird c ein Auge weniger geſchnitten, damit b deſto gewiſſer zu Holz und nicht zur Frucht ſich anlegen müſſe. Denn ſolchergeſtalt gehet der Saft mehr nach dem langen Zweig.].

4) Dieſer Aſt, der auf Gabelholz geſchnitten war, trieb 4 Zweige. — a wird zu Holz geſchnitten auf 4 Augen. b ein Fruchthölzlein — bleibt ganz und wird oben geknikt, damit das äußerſte Auge nicht austreibe, ſondern das Aeſtchen ſich in ſich ſelbſt verſtärke, und deſto gewiſſer Blüthe-knöpfe mache. c wird auf Knoten, und d auf 4 Augen zu laufend Holz geſchnitten.

5) War ein Traghölzchen, und wurde verſucht es voriges Jahr zu Holz treibend zu machen, aber es hat auf dieſes Jahr Frucht angeſezt.

x) Von den 5 Tragaugen hat ſich ohne Schnitt das dritte x zu Holz angelaſſen, das hier wegen der Blöße wohl zu ſtatten kommt, und wird nun auf 4 Augen zu laufend Holz geſchnitten.

6) Der Stumpen vom abgebrochenen Aſt wurde dürre, und wird weggeſchnitten.

7) Hat es gemacht wie 5 und wurde Blütheholz.

xx) Hatte voriges Jahr 2 Früchte, und dieſe zogen anſtatt neuer Blüthknöpfe ein laufend Holz herbey, [welches der Zug des Safts nach oben hin verurſachte] und wird nun ſolches auf 4 Augen zu laufend Holz geſchnitten.

8) Das mittlere Auge blieb ſchlafend. — a wird nun zu Knotenholz auf 3 ſchlafende Augen geſchnitten. b zu 3 Augen auf laufend Holz. — Die übrigen Traghölzchen bleiben.

9) Von den 3 Tragaugen iſt a zu einem Holzzweig erwachſen, und wird nun auf Knotenholz zu 3 Augen geſchnitten, und b auf 4 Augen zu laufend Holz. — Der Stozzel, an welchem die 2 äuſſerſten Augen zurükgeblieben waren, [weil das unterſte Auge ſtark trieb,] wird weggeſchnitten, weil da kein Zweig mehr hervorkommen könnte.

10) Hatte das äußerſte Auge ſtark getrieben, die hinterſten 2 blieben ſchlafend. — Jenes wird auf 3 Augen zu laufend Holz geſchnitten.

11) Iſt gleiches Verhältniß.

12) Hat das äußerſte Auge ſtark getrieben, und wird nun zur Spizze genommen mit 3 Augen, und die alte Spizze fällt ins Meſſer.

[Es wird aber nicht nur dieſe alte Spizze weggenommen, ſondern auch der neuen nur 3 Augen darum gelaſſen, damit unten der Baum mehr Kraft bekomme, und die untern Reiſer in Wuchs geſezzet werden, und ſonderlich die Gabelhölzer nicht zu Frucht, ſondern zu Holzzweigen anſchlagen.]

§. 4.

Vorzeichnung des Schnitts einer jungen Zwergpyramide auf ſtarktreibendem Birnwildling. Taf. III. fig. 3.

1) Ein Holzaſt: — wird auf 6 Augen geſchnitten.

2) Desgleichen.

3) Ein Holzaſt: — auf 4 Augen.

4) Ein Holzaſt mit einem Fruchtaſt, der unvermuthet aus dem ſchlafenden Auge gekommen: [— Beweis ſeiner Kraft: —] a der Fruchtaſt wird auf 3 Augen zu Frucht geſchnitten und b zu laufend Holz auf 4 Augen, oberhalb dem vorjährigen Schnitt.

5) Holz=

5) Holzaſt: — auf 4 Augen.

[Die ſchlafenden 3 Augen können aufs Jahr Frucht anſezzen, das aber nicht zu verbürgen iſt. Sezzen ſie nun Frucht an, ſo wird im Frühjahr eben der Schnitt ſo gemacht auf 4 Augen.]

6) Ein Holzaſt mit einem Fruchtzweig: — der Holzaſt wird gehörigermaßen auf 4 Augen geſchnitten, dem Fruchtaſt aber nur oben die Spizze abgekneipt.

[Weil nun jener dem Fruchtholz den überflüſſigen Saft ableitet, ſo muß dieſes aufs folgende Jahr Frucht anſezzen — Nach dem franzöſ. Schnitt müßte der Fruchtaſt auf 3 Augen geſchnitten werden. Allein hier bey dem ſtarken Trieb des Baums wäre es ungewiß, ob nicht Holz aus den ſchlafenden Augen käme.]

7) Laufendes Holz: — auf 4 Augen.

8) Eben ſo. 9) Desgleichen. 10) 11) und 12) ebenfalls.

13) Die Spizze oder der Leitaſt: — wird auf 10 Augen geſchnitten, die alle auf Holz gearbeitet werden.

[Es werden alſo dem Baum, weil er frech, und unten zu Frucht geſchnitten iſt, 4 Augen mehr aufgeſezt, ſonſt könnte er ſeine Gewalt nicht austhun. — Von dieſen 10 ausgetriebenen Knoten wird jedem das äußerſte Auge weggebrochen.]

Sollte nun die Blüthe zu Grunde gehen, und alſo der ſtarke Saft nicht durch die Frucht verzehret werden, ſo muß der Baum das folgende Frühjahr, wie diesmal, behandelt und geſchnitten werden. Im Fall er aber 4 bis 5 Früchte gehabt, ſo wird im Schnitt 1 Auge abgebrochen. Sonſt wenn er wieder ſo hoch geſchnitten würde, ſo würde er unten kahl.

§. 5.

Beſchreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieſer Birnpyramide im folgenden Jahr. Taf. III. fig. 4.

x) Ein erſt dieſes Jahr aus dem alten Holz ausgetriebener Zweig, — [ein Beweis vom ſtarken Trieb des Baums] der auf 5 Augen zu laufend Holz geſchnitten wird.

1) Der vorjährige auf 6 Augen geſchnittene Aſt hat 3 Zweige getrieben. a wird zu Knotenholz geſchnitten auf 2 Augen, b zu laufend Holz auf 4 Augen und c fällt ins Meſſer.

2) Hat einen Zweig getrieben und 1 Blütheauge. — Jener wird nun auf 3 Augen [weil der zweyte Schnitt etwas lang war] geſchnitten.

3) Bey dieſem voriges Jahr auf 4 Augen geſchnittenen Aſt hat das hinterſte ſchlafende Auge einen Blütheknopf x angeſezt, und 3 Zweige getrieben. — a wird zu Knotenholz geſchnitten. b ein Fruchtholz, das [außer der Regel] ganz bleibt, und nur oben an der Spizze geknikt wird. — c wird auf 3 Augen zu laufend Holz geſchnitten. — d ein feines Fruchtholz, das aus dem alten Holz getrieben. — Bleibt [außer der Regel] ganz, und wird nur oben geknikt *).

4)

---

*) Was am Zwergbaum außer der Regel geſchnitten oder belaſſen wird, geſchiehet nur ſo lange, bis der Baum ſeine Ordnung und gemäßigten Trieb hat, und alſo hauptſächlich in ſeiner Jugend, da er vielfältig noch einen ſtürmiſchen Trieb ſeines Safts äußert. Man läßt ihm z. B. viel oder weniger feine Hölzchen zur Frucht ganz und unbeſchnitten, damit er ſeinen Saft vertheilen könne und nicht veranlaſſet werde, verunſtaltende geile Triebe und Waſ-

4) Dieſer Holzaſt mit ſeinem Fruchtaſt hat jeder 2 Zweige getrieben. a ein feines Fruchthölzchen — bleibt ganz. b wird zu Knoten geſchnitten. c auf 3 Augen zu laufend Holz. d fällt ins Meſſer.

5) Dieſer Aſt hat 2 Zweige getrieben. — a wird zu Knotenholz geſchnitten. b zu laufend Holz auf 3 Augen.

6) Bey dieſem Aſt hat der Fruchtzweig a keine Frucht angeſezt, und muß wegen dem ſtarken Trieb des Baums noch ein Jahr ſtehen bleiben, und zwar ſo lange, bis am Knotenholz Blüthe iſt. [Denn, wie vorhin in der Anmerkung gemeldet, nur ſo lange, bis das Knotenholz trägt, bleiben die langen feinen Fruchtzweige, weil ſie den überflüſſigen Saft einnehmen, und ſind an ſich außer der Regel. Alsdann aber werden ſie kaſſirt, wenn der Baum in Ordnung iſt und auf Knoten trägt. — Bey einer klugen Erziehung ſiehet man einem feurigen Temperament eines Kindes manches nach, um ſein Feuer nicht niederzuſchlagen, welche Nachſicht aber bey ſeiner weitern Ausbildung wider die Regel der Erziehung wäre.] — b ein feines Fruchthölzchen: — bleibt auch außer der Regel wegen dem ſtarken Trieb ganz, und bekommt aufs Jahr unfehlbar Blüthe. c auf laufend Holz auf

Waſſerſchoſſe zu machen, ſondern vielmehr Frucht anſezze, die ſeinen Trieb am beſten mäßigen. Dadurch wird ſein Feuer gemäßiget, aber nicht erſtikt. Daß man ihm nun ſolche Fruchtäſte ganz und unbeſchnitten läßt, wäre bey einem gemäßigten Trieb und wenn der Baum in ſeiner Ordnung und völligen Tragbarkeit und Alter iſt, wider die Regel, da er alsdann ſeine Früchte am Knotenholz tragen muß, und man keine ganze Zweige zu Frucht mehr läßt. Daher auch dieſe nun gelaſſene ganze Fruchtäſtchen zu ſeiner Zeit als unregelmäßig wieder weggeſchnitten werden.

3 Augen. — x ein aus dem ſchlafenden Auge unvermuthet entſtandenes Fruchtholz, das ganz bleibt.

7) Bey dieſem auf 4 Augen geſchnittenen Aſt gieng nur das äußerſte Auge aus, und wird auf 4 Augen wieder zu laufend Holz geſchnitten.

8) Hat deſto ſtärker getrieben. — a wird zu Knotenholz auf 2 Augen geſchnitten. b zu laufend Holz auf 3 Augen. — Das Uebrige mit dem Blütheknopf fällt ins Meſſer, weil hier Holz nöthig iſt.

9) Bekam x ein Tragauge. a wird zu Knotenholz geſchnitten. b zu laufend Holz.

10) Davon wird a zu laufend Holz geſchnitten. — Das Uebrige mit dem doppelten Zweig fällt ins Meſſer.

11) Auch hier wird a zu laufend Holz auf 3 Augen geſchnitten, und das Uebrige fällt ins Meſſer.
[Not. Wenn der Baum dieſes Jahr häufige Blütheaugen aufs zukünftige Jahr an den Hölzchen, die außer der Regel ſtehen geblieben, anſezt, ſo wird dieſer Aſt 11) aufs folgende Jahr zur Spizze genommen, und ſodann das Uebrige darüber weggeſchnitten, weil alsdann der Beweis da iſt, daß der Trieb des Baums in ſeiner gemäßigten Ordnung iſt in Anſehung ſeines Safttriebs.]

12) Zu laufend Holz auf 3 Augen.

13) Von dieſen im vorigen Jahr der Spizze gelaſſenen 10 Augen haben die unterſten 6 wieder Blütheknöpfe angeſezt, die übrigen ſind in Zweige ausgeſchlagen.

14) Zu laufend Holz auf 2 Augen.

15) Ein klein Fruchtholz, das zu laufend Holz auf 3 Augen geſchnitten wird, [davon aber nur 1 wachſen wird.]

16)

16) Wird zur Spizze oder Leitaſt genommen und auf 5 Augen geſchnitten. Das Uebrige fällt ins Meſſer.

§. 6.

Vorzeichnung des Schnitts einer Aepfelpyramide auf Paradiesapfel. Taf. III. fig. 5.

1) Ein Holzaſt mit alt Holz: — wird auf 3 Augen zu laufend Holz geſchnitten.

2) und 3) Haben gleiches Verhältniß.

4) Ein regelmäßiges Gabelholz, wovon a zu Knoten auf 2 Augen und b zu laufend Holz auf 3 Augen geſchnitten wird.

5) Ein Holzaſt: — wird auf 4 Augen zu Holz geſchnitten.

6) Ein Gabelholz mit 2 Blüthknöpfen. — a wird zu Knoten geſchnitten und b auf 3 Augen zu Holz.

7) Ein Holzaſt: — auf 3 Augen.

k und 8) Ein Gabelholz. — [Dieſes ſtehet nach der allgemeinen Regel ſehr gut, weil das feine Holz unten ſtehet, und in den ſtarken Aſt mit dem alten Holz der meiſte Saft gehet, in den untern aber ein gemäßigter Zufluß zu Anſezzung der Frucht. Es kann daher der untere feine, dem Stamm nächſte Aſt auf Fruchtknoten, und der ſtärkere auf 3 Augen zu Holz geſchnitten werden, da denn gewiß Frucht zu erwarten, das aber zweifelhaft wäre, wenn die Gabeläſte umgewandt ſtünden. — Wäre es aber umgewandt, und der feine Aſt ſtünde oberhalb dem ſtärkern, ſo müßte das obere dünne Reis 1 Auge länger geſchnitten werden, um den Zug des Safts in ſich zu leiten, und in Holz auszutreiben. Das dickere unten ſtehende aber müßte um 1 Auge kürzer, und alſo auf Knoten zu Frucht geſchnitten werden.]

9) Ein Holzaſt: — auf 3 Augen zu ſchneiden.

10) Ein nicht ganz regelmäßiges Gabelholz. — Das untere dikke wird zu einem Knoten geſchnitten, das obere ſchwache zu Holz.

[Das ſchwache feine Hölzchen wäre Tragholz, wird aber auf Holz geſchnitten und davon erwartet: ſtehet aber dahin, ob es Holz hervorbringe. Sezt es aber einen Fruchtknoten, ſo ſchadet es nicht, weil Holz hinreichend oben ſtehet.]

m) Ein Holzaſt: — auf 3 Augen.

11) Ein Holzaſt: — auf 3 Augen. — 12) Desgleichen.

13) Ein Holzaſt. — Dieſer wird auf einen Knoten von 3 Augen geſchnitten, und zwar nicht auf Frucht, ſondern nur blos Holz zu erwarten. [Denn weil hier der Baum etwas kahl iſt, ſo muß er den obern Buſch verlieren, und über dieſem Knoten abgeworfen werden, ſo ſchöne Früchte er auch voriges Jahr daran getragen. — Eigentlich ſollte der Zweig Nr 11. zum Leitaſt genommen und zur Verſtärkung des untern Theils des Baums an dieſem abgeworfen werden (da er denn auf 6 Augen müßte geſchnitten werden); jedoch da er zur Lehre dienen kann, wie es ſich mit dem aus dem Knoten erwachſenden Holz verhalten werde, ſonderheitlich aber, da dieſer Knote von 3 Augen den aufſteigenden Saft in ſtarker Maaße bekommt, und er einen guten und noch ſtärkern Aſt, als jezzo der Leitaſt iſt, geben kann, ſo mag er oben abgeſchnitten werden.]

§. 7.

Beſchreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts und Vorzeichnung des Schnitts eben dieſer Aepfelpyramide auf Paradiesapfel im folgenden Jahr. Taf. III. fig. 6.

1) Dieſer Aſt hat ein regelmäßiges Gabelholz gemacht, davon a auf Knoten zu Frucht, und b auf 3 Augen zu laufend Holz geſchnitten wird.

2) Hat 3 Zweige ausgetrieben, wovon a zu Knoten auf 2 Augen; b auf 4 Augen zu laufend Holz geſchnitten wird, und c ins Meſſer fällt.

3) Das

3) Das hinterſte Auge a hat hier [außer der Regel] das ſtärkſte Gewächs gemacht und wird nun auf 4 Augen zu laufend Holz geſchnitten. — b hat ſich zu Fruchtholz gemacht. c wird wegen der Bekleidung [außer der Regel, da es in anderem Verhältniß Knotenholz geben ſollte] auf Zugholz geſchnitten mit 3 Augen.

4) Das hinterſte Auge blieb ſchlafend: — das zweyte machte ein Blüthauge: — das äußerſte hat ein laufend Holz gemacht, und wird auf 3 Augen als ein ſimpler Holzaſt geſchnitten.

5) Das hinterſte Auge trieb a, ſo zu Knotenholz mit 2 Augen geſchnitten wird. — Das folgende Auge blieb ſchlafend. — b wird auf laufend Holz geſchnitten [außer der Regel. — Denn nach derſelben hätte er, als bey einem Baum auf nicht ſtark treibendem Paradiesſtamm, zu laufend Holz geſchnitten werden, und der folgende ins Meſſer fallen ſollen, weil ſchon dahinter ein Knotenholz iſt: aber weil der Baum doch ziemliche Kraft zeigt, ſo kann er es vertragen.] — c fällt ins Meſſer.

6) Die 2 Tragaugen a a haben ſich in Holz verwandelt und werden nun zu Knoten auf 3 Augen geſchnitten. — b ein Traghölzchen aus dem ſchlafenden Auge: — bleibt ganz. — c wird zu Zugholz auf 3 Augen geſchnitten. — d fällt ins Meſſer.

7) Nur das äußerſte Auge hat getrieben, und wird der Zweig auf 3 Augen zu laufend Holz geſchnitten.

k) Hat einen Blütheknopf aus dem Knotenholz angeſezt, und das Gabelholz einen laufenden Aſt und ein Fruchtholz getrieben.

8) Bey dieſem Aſt hat das Knotenholz einen Blütheknopf aus dem ſchlafenden Auge getrieben. — a wird zu Knotenholz auf 2 Augen — b ebenfalls: — und c zu laufend Holz auf 3 Augen geſchnitten.

xx) Die Tragknoſpe, ſo ſich in einen Holzaſt verwandelt hat, wird wegen der Blöße allda auf 3 Augen zu laufend Holz geſchnitten.

9) Davon hat ſich das äußerſte Auge zum Fruchtauge gemacht; die andern blieben ſchlafend.

10) Das untere ſtarke Holz hat laufend Holz gemacht, und das obere ſchwächere ein Blüthauge und ein Fruchtholz. Dieſes a wird nun auf Knoten auf ſchlafende Augen geſchnitten. — b zu laufend Holz auf 3 Augen. — c fällt ins Meſſer.

m) Ein Gabelholz, wovon a zum Knoten und b zum laufenden Holz geſchnitten wird auf 3 Augen.

11) Die 2 hinterſten Augen blieben zurük. Das äußerſte trieb einen Zweig, der auf 3 Augen zu laufend Holz geſchnitten wird.

12) Hat 3 Zweige getrieben. — a wird zu Knotenholz geſchnitten. — b ebenfalls zu Knotenholz: [wird aber doch, weil der Saft am ſtärkſten oben hinaus treibt, Zugholz geben.] — c wird zur Spizze oder Leitaſt genommen und auf 4 Augen geſchnitten.

[Not. Weil das vierte Auge gerade gegen den abzuſchneidenden Hauptzugaſt ſtehet, ſo wird die Spizze alſo regelmäßig abgeſchnitten. Stünde aber das Auge hinten hinaus, ſo müßte das dritte Auge (bey einem auf Wildling aber veredelten Baum das fünfte Auge) zum lezten genommen werden, damit die Verlängerung des Zugaſtes hinein auf den Schnitt zu ſtehe und die ſenkrechte Gleichheit mit dem Schaft herſtelle.]

13) Da der Aſt 12) ſich ſtärker als die Spizze gemacht, und ſolche geſchwächt hat, ſo fällt nun 13) ins Meſſer.

Viertes Kapitel.

Vom Schnitt und Behandlung der Zwergbäume vom Steinobſt, inſonderheit der Pfirſchen.

§. 1.

Vom Zwergſchnitt des Steinobſtes überhaupt, und der Pfirſchen inſonderheit.

Der Schnitt der Steinobſt-Zwergbäume iſt von dem des Kernobſtes in vielem ſehr verſchieden. Dieſe Art Obſtbäume haben eine ganz andere Natur. Ihr Wachsthum iſt ſehr lebhaft und öfters ungeſtüm. Sie wachſen geſchwinde, blühen ſehr früh und bringen baldigere und häufigere Früchte, als das Kernobſt. Die Wunden der leztern verwachſen auch viel balder, und ihre Wunden ſind nicht ſo gefährlich, als die der Steinobſtbäume. Wenn auch bey leztern im Schnitt etwas verſehen worden, ſo läſſet ſich ſolches leichter wieder in Ordnung bringen, aber bey dem Steinobſt iſt und bleibt es verdorben, wenn ein grober Fehler gemacht iſt. Wir haben Anfangs des 1. Kap. dieſes II. Th. in einer Anm. S. 220. f. einen Wink gegeben, wie verſchieden auch das Entwiklungsvermögen und die Natur beym Steinobſt durchaus gegen die beym Kernobſt ſey, und bey jenem ſchon wieder unter ſich ſelbſten ſehr modificirt. Hat das Fruchtauge bey dem Kernobſt 2, gewöhnlich 3, auch wol bey manchen Sorten 4 und 5 Jahre nöthig, ſich völlig auszubilden, ſo blühet das Steinobſt am einjährigen Holz, nemlich am vorjährigen Sommertrieb, und ſeine Fruchtaugen daran werden im erſten Sommer, und zwar nur von Johannis an ausgebildet. Seine Fruchtzweige machen kein Knotenholz oder Ringelholz mit

ſchlafenden Augen, die ſich nach und nach entwiklen, ſondern ihre Bouquets und an einander ſizzende Fruchtaugen, die auf der Spizze ein einziges Laubauge haben (von welchem aber die künftige Fruchtbarkeit dieſer Fruchtvorräthe abhängt), verlängern ſich jährlich etliche Jahre lang um einen Nagelbreit und ſezzen vollkommen ausgebildete Fruchtaugen an.

Indeſſen hat das Steinobſt in Anſezzung ſeiner Fruchtaugen verſchiedene Modificationen unter einander, welche man wiſſen und beym Schnitt deſſelben genaue Rückſicht darauf nehmen muß.

Einiges ſezzet alle Fruchtaugen jedesmal neben einem Laubauge an, da denn meiſt 2 Fruchtaugen neben und in der Mitte ein Laubauge ſtehet, wie bey allen Pflaumen, und einigermaßen auch bey den Pfirſchen, Abrikoſen und Mandeln. Jedoch haben die Pfirſchen ꝛc. auch von den 2 folgenden Arten an ſich, daher ihr Schnitt die meiſte Behutſamkeit erfordert.

Anderes hat die Fruchtaugen und die Laubaugen am vorjährigen Trieb vertheilt, und ſtets iſt das Auge an der Spizze ein Laubauge; dergleichen ſind mancherley Kirſchenſorten: die doppelte Glaskirſche, die Montmorency, die rothe Maykirſche ꝛc.

Bey manchem ſizzen die Fruchtaugen am Jahrestrieb einzeln, und nur ein einziges Laubauge an der Spizze. Dazu gehören auch verſchiedene Kirſchenſorten, die Brüſſelſche Bruyn, die Bouquetkirſche ꝛc. — Für dieſe leztere ſowol, als für die vorhergehende Kirſchenſorten iſt ein gewiſſer Sommerſchnitt unumgänglich nöthig, wovon wir hernach gedenken wollen.

Vor allen iſt der Schnitt des Pfirſchenbaums überaus niedlich und ſinnreich, und die hohe Schule für den Kunſtbaumgärtner, deſſen Talent hier den größten Wirkungskreis hat. So bekannt der

Pfirſchenbaum mit unſerm Himmelsſtrich iſt, ſo behält er doch viel Feuer von ſeinem Vaterland, und einen Eigenſinn in ſeinem Wuchs, daß er gar bald erkranket und abgehet, wenn man ſeiner Natur zuwider handelt. Man muß daher ſeinen wilden Trieb einzuſchränken wiſſen, ohne ihn muthlos zu machen, und ſein Feuer zu mäßigen, ohne es auszulöſchen. Er erſchöpft ſich bald durch frühzeitiges Tragen und häufige Früchte; man muß ihn daher in einer gemäßigten Wirkſamkeit erhalten, und ſeine Kräfte mit ſeinem guten Willen genau abwägen, und ſeine Geſundheit und Dauer nie aus ſeinem Geſichtspunkt laſſen, und ihn überhaupt mit Einſicht und Klugheit behandlen. Dabey kann er über 50 Jahre alt werden, und reicht uns immer ſchönere und herrlichere Früchte, je älter er wird. Seine Bekleidungen der Mauern und Spaliere ſind die ſchönſten von der Welt, und ein paradieſiſcher Anblik ſtellet ſich bey ſeinen prächtigen und zugleich köſtlichen Früchten dem Auge dar, die mit ihrem erfriſchenden, ſüßen und reizenden Saft mehr als alle Obſtfrüchte erquikken.

Der Pfirſchenbaum ſchikt ſich auch zu keinem Zug beſſer als am Spalier, und an dieſem nur hauptſächlich auf den Gabelzug, weil der ungeſtüme Trieb ſeines Saftes nicht beſſer als durch ſtets wagerechte Beugung ſeiner Aeſte kann gemäßiget und in Ordnung erhalten werden, wobey er ſich auf 40 bis 50 Fuß weit ausbreiten kann. — Bey freyſtehenden Pyramiden, deren man zwar nicht viele antrifft, aber in der That nicht zu verwerfen ſind, werden immer alle Aeſte eingekürzt, und was Waſſerholz iſt, und ſtarke vorlaufende Aeſte, werden kurz auf 4 Augen geſchnitten, damit ſie wieder feines Holz geben, das ſich zum Tragen bequemt.

§. 2.

§. 2.

Von der Lage der Pfirſchenſpaliere.

Die Lage der Pfirſchenſpaliere, oder der Stand und die Wendung der Spaliermauer gegen die verſchiedenen Sonnenſeiten trägt vieles zum mehrern oder mindern Wachsthum dieſer Bäume, und zur Güte oder Unvollkommenheit ihrer Früchte bey. — Die Morgenſeite iſt bey hizzigem und leichtem Boden vielen Pfirſchenſorten ſehr zuträglich. Da ſie von Frühe bis Nachmittags 1 Uhr des Sonnenſcheins genießen, ſo iſt dieſe Wärme hinreichend zur Zeitigung ihres Holzes und ihrer Früchte, und nicht zu brennend, um allzu ausſchweifend zu treiben und ihre Früchte leicht abzuwerfen. Nur inkommodirt ſie auf dieſer Seite der ſchneidende Nordoſtwind, und die brennende Frühlingsluft.

Die Mittagslage aber iſt in unſerem Klima die beſte für die Pfirſchenbäume, und was die Violetten und Pavies, die ſpäte Pfirſchenſorten betrifft, ſo gedeihen ſolche in gar keiner andern Lage. Hier ſind ſie wider die Nordwinde und Norſtweſtwinde gedekt, und genießen der Sonnenſtrahlen von 9 Uhr Morgens bis Nachmittags 4 Uhr. Dieſe Hizze iſt bey unſerer Lage von dem Grade, ſie vollkommen zu zeitigen, und nur in mehr mittäglicherem Himmelsſtrich troknet dieſe Sonnenhizze die Früchte aus und macht ſie mehlig.

Die Abendſeite iſt nicht wohl dienlich, die Nordſeite aber gar nicht. — Bey Mauren oder Wänden nun, die ſich von Morgen gegen Abend wenden, muß man die Wahl bey deren Beſezzung mit Pfirſchenſpalieren ſo treffen, daß man denjenigen Sorten, die am ſpäteſten reifen, die meiſt ſüdliche Lage gebe.

§. 3.

Unter Beziehung auf dasjenige, was vorhin im I. Kap. und beſonders im II. Kap. §. 1. 2. und 3. von den Kenntniſſen und Anfangsgründen zum Zwergbaumſchnitt erinnert worden, und allermeiſt auch auf den Pfirſchenbaum Bezug hat, muß hierbey ein und das andere nachgeholet werden. — Bey der Verſchiedenheit der Aeſte der Bäume, die man nothwendig kennen muß, finden ſich auch bey den Pfirſchen die oben beſchriebene falſche Holzzweige, und die Waſſerſchoſſe. Ja dieſe ſind bey den Pfirſchen wegen ihrem ungemein ſtarken Safttrieb häufiger, als bey dem Kernobſt: ob ſchon auch dieſes wahr iſt, daß ſie gar vielfältig vom ungeſchikten Beſchneiden der Aeſte herrühren. Indeſſen muß man mit denſelben eben ſo vorſichtig, als bey dem Kernobſt umgehen, ſie nicht leicht gänzlich wegſchneiden, ſondern durch zeitliche Beugung und Krümmung und kluge Behandlung zu guten Zweigen umſchaffen, inſonderheit aber den Urſachen nachſpüren, warum ſie entſtanden, und dadurch dem Uebel im Grunde abhelfen lernen. Sie ſind gar vielfältig ſtille Lehrmeiſter, die dem nachdenkenden Gärtner zeigen, wo er im vorigen Schnitt gefehlet habe. — Der Pfirſchenbaum bringt ſeine Früchte am vorjährigen Holz. Unter ſeinen Fruchtäſten ſind die Hakenäſte oder Rippenzweige nicht über 5 oder 6 Zoll lang, und dauren nicht länger als ein Jahr. Nach der Zeitigung der Frucht verdorren ſie, wenigſtens werden ſie doch weggeſchnitten. Man muß ſie daher alle Jahr mit vorräthigen Fruchtzweigen auf das künftige Jahr hinreichend verſehen, und zu dem Ende die Hakenäſte abwechſelnd kurz und lang ſchneiden, einige zu heurigem, andere zu künftigem Fruchtholz. Man muß ferner die Pfirſchenbäume immer mehr niedrig als hoch ziehen, und die Aeſte immer

mer nahe am Hauptaſt ſchneiden, damit man nicht halb Ellen langes todtes Holz habe, und innen Naktheit entſtehe. Auch muß man nie einen ſenkrechten Aſt am Stamm ſtehen laſſen, ſondern alle und jederzeit ſchräg anheften. — Iſt nach einigen Jahren ihr erſtes Feuer und ihr ungeſtümer Trieb gemäßigt, ſo muß man ſie kürzer im Schnitte halten: alsdenn aber auch nicht vergeſſen, ſie mit friſcher guter Erde von Zeit zu Zeit zu beſorgen und zu erfriſchen.

So viele Wunden und Schnitte man ferner dem Pfirſchenbaum erſparet, ſo viele Wohlthaten erzeiget man demſelben. Denn bey einem Saft, der ſich in Harz verdikket, ſind die Wunden viel empfindlicher und nachtheiliger, und verheilen nicht ſo bald und leicht, als bey dem kühlern Saft der Kernobſtbäume. Man muß ſich daher vornemlich das Ausbrechen der überflüſſigen Schößlinge, ſo lange ſie noch jung und zart ſind, wohl empfohlen ſeyn laſſen, und alle unnöthig befundenen Zweige, wie auch alle diejenigen, die aus einem und demſelben Auge entſtanden ſind, bis auf den beſten davon mit dem Daumen abdrukken, oder, wie der gemeine Gärtner ſpricht, im Käß verdrukken. — Hierzu gehöret auch das Abkneipen oder Abzwikken der Spizzen ſolcher Aeſte, die man entweder in ihrem ſtarken Trieb mäßigen, oder von welchen man Seitenzweige haben will. Allein es muß, wie bereits oben verwarnet worden, mit Vorſicht und Klugheit geſchehen, ſonſt kann man dabey mehr verderben, als gut machen. So iſt es z. B. ein übler Rath, den man in großen pomologiſchen Werken findet, „daß man den erſten Pfropftrieb, um ihm ſogleich die Geſtalt des ausgebreiteten V zu geben, in derjenigen Höhe, wo die beiden Mutteräſte entſtehen ſollen, abkneipen ſoll.“ — Nichts ſchlägt einen Erſtling von Baum mehr darnieder, als wenn

man

man im erſten Sommer ſeinen Schoß und noch dazu in vollem Safttrieb verkürzet, es ſey nun mit dem Meſſer oder mit dem Nagel. Seine Wurzel bekommt dadurch den empfindlichſten Stoß; ſein freudiger Trieb iſt ihm dadurch nicht nur für das erſte Jahr, ſondern auf immer benommen, und wenn er nicht tüchtige Wurzeln hat, ſo verdirbt er im erſten Sommer. Hat er aber ſolche, ſo treibt zwar der Stumpf etliche Aeſtchen, aber ſchmächtige, elende Reischen, die man im folgenden Frühjahr gewiß nicht zu tüchtigen Haupt- und Mutteräſten gebrauchen kann. Wenn nicht ein eingeſeztes Pfirſchenauge von ſelbſt, wie öfters geſchiehet (zumal, wenn man nach dem I. Th. tüchtige Augen erwählet —), zwey wohlſtehende und gleich ſtarke Zweige ſogleich mit einander austreibt, ſo laſſe man ja den Schoß im erſten Jahr nach ſeiner ganzen Länge nach Gefallen aufwachſen, und wenn er unten Daumens dikke und halb Manns hoch würde. Dadurch wird ſeine Wurzel und ganze Kraft geſtärket, und wenn man ihn im Frühjahr nach dem Verſezzen auf 3 oder 4 Augen abwirft, ſo wird er die verlangten Hauptäſte in ſolcher außerordentlichen Stärke treiben, die obgedachte Schmächtlinge im erſten Jahr zehenmal überwachſen, und die ſchönſten Spaliere geben, denen jene in ihrem ganzen Leben nicht beykommen. — Dergleichen ungeprüfte und verkehrte Lehren ſollte man nie, viel weniger in einem koſtbaren Werke, vortragen. —

§. 4.

Erſter Zuſchnitt zur Anlage eines Pfirſchenſpaliers auf den Gabelzug, und fernere Behandlung.

Sobald das Stämmchen mit ſeinem einjährigen Schuß (nach dem vorhergehenden §.) aus der Baumſchule an ſeinen Standort verſezzet worden, ſo wird es etwa ein Fuß von der Erde auf zwey ſchöne voll-

kom-

kommene Augen, die gegen einander über ſtehen (wornach man ſich ſogleich beym Ausſezzen richten kann, daß dieſe erwählte Augen nach den Seiten ſtehen), abgeſchnitten. Der Schnitt muß von der Mauer gegen ſich zu geführet werden, und alſo die Schräge des Schnitts gegen die Mauer zu ſtehen. Die übrigen Augen, die etwa unter den zwey zu den Haupt- und Mutteräſten erwählten Augen ſtehen, bricht man entweder ſämmtlich mit den Fingern aus, oder läſſet zur Vorſorge zwey ſtehen, damit man eine Reſerve habe, wenn etwa einer von den zwey erwählten Trieben durch ein Inſekt oder ſonſt verunglükken möchte. Haben ſie aber glüklich ausgetrieben und ſind ein oder zwey Finger lang erwachſen, ſo werden ſogleich die darunter ausgetriebene Aeſtchen im Käß verdrukt.

Dieſe zwey Zweige nun können über einer Elle lang in dem erſten Jahr erwachſen und mehrere Nebenäſtchen treiben. Sobald aber dieſe Hauptäſte etwas erſtarkt ſind, müſſen ſie ſogleich wagerecht, oder etwas weniges höher an das Spalier mit einem zarten Band, etwa von Baſt, angeheftet werden, und zwar jeder auf beiden Seiten in gleicher Richtung, daß einer genau, wie der andere, ſeine Lage hat, damit ſich ſogleich der Saft gleich vertheile, und keiner ſtärker als der andere werde, als an welcher Gleichheit ſehr vieles gelegen iſt. Man muß deswegen ſogleich in den erſten Monaten ein wachſames Auge darauf haben, ob nicht ein Aſt den andern an Stärke überwachſe, und ſobald man ſolches gewahr wird, den ſtärkern entweder tiefer und gebogener herunter binden (dadurch der Saft ſogleich bemüßiget wird, gemäßigter einzutreten), oder dieſem ſtärkern an der Spizze 1 oder 2 Zoll lang den Trieb abzwikken, welches auch ſeinem vordringenden Trieb einen Halt macht. Jedoch ſoll dieſes nicht vor Johannis geſchehen,

hen, aber das tiefere Herunterbinden kann bald verrichtet werden.

[Hätte man aber ein Stämmchen ausgeſezt, das bereits zwey wohlſtehende und ſtarke Gabelzweige gehabt, ſo wäre faſt ein Jahr gewonnen, und müßte ſolches ſogleich, wie das erſtere im zweyten Jahr, behandelt werden; — nur mit dem Unterſchied, daß ihm (wegen ſeiner Arbeit auf die Wurzel) einige Augen weniger abgeſchnitten werden müßten, als erſterem bereits eingewurzelten im zweyten Jahr.]

Zweytes Jahr.

Hätte nun erſteres auf zwey Augen abgeworfenes Stämmchen allenfalls die zwey Hauptzweige im erſten Jahr ungleich getrieben, ſo daß der eine viel ſtärker und dikker geworden als der andere, ſo muß ſogleich beym erſten Schnitt im Frühjahr darauf gearbeitet werden, die Gleichheit herzuſtellen. Zu dem Ende muß man den ſtarken Aſt kurz, wol bis auf einen Finger lang abſchneiden, und den ſchwachen ganz laſſen; ſo wird der Saft im ſtarken Aſt alterirt, und ſtehet ſtill; indeſſen ziehet ihn der ſchwächere an und bekommt den Zufluß des Safts, daß er mit dem ſtarken in das Gleichgewicht kommt. Dabey kann man am ſtärkern Aſt einen Theil der unterhalb hervorgetriebenen Nebenzweige, wenn ſolche da ſind, ſtehen laſſen, damit ſie einen Theil des Safts verzehren.

Haben nun aber die zwey Augen im erſten Jahr zwey gleich ſtarke Aeſte getrieben, die ſogleich in ihrer gehörigen Lage angeheftet worden, ſo werden ſie nun im Frühling des zweyten Jahres auf acht Augen verkürzet. Dieſe werden zwey Gabeln machen, und dahinter einen Aſt von einer halben Ellen lang. Kein Herzaſt wird nicht geduldet, ſondern herausgeſchnitten, weil er ſonſt den untern würde die Kraft nehmen,

und dieſe im dritten Jahr ſchon kahl werden. — Weiterhin wird der obere aus der Gabel erwachſene Zweig zum Leitaſt auf vier Augen geſchnitten, der darunter befindliche aus dem 7ten Auge ausgetriebene Zweig wird weggenommen, der dahinter befindliche Trieb wird auf ſechs Augen geſchnitten, weil das unterſte Holz immer vor ſeyn muß. Kommt von den übrigen Augen bey einem ſehr ſtarken Trieb Fruchtholz heraus, ſo nimmt man es an. —

So wird fortgefahren, und aus dem Gabelholz vom obern Reis jederzeit das Leitreis genommen und der Mutteraſt fortgeleitet. Alle Aeſte müſſen immer wagerecht gelegt und angeheftet werden; gerade ſtehende ziehen ſogleich mehr Saft an, überwachſen die andern und hindern die gleiche Vertheilung des Safts.

§. 5.

Weiterer Unterricht und Regeln vom Zwergſchnitt des Pfirſchenbaums, und ſeiner übrigen Beſorgung und der Pflege im Alter.

Der Schnitt des Pfirſchenbaums iſt ganz verſchieden von dem Apfel- und Birnbaumſchnitt. Dieſer geſchiehet meiſt auf Knoten, aber bey dem Pfirſchenbaum wird das Tragholz ganz und unbeſchnitten gelaſſen, es ſey dann, — entweder, daß man das Tragholz auf das folgende Jahr vermehren und vorräthig haben will, da es denn auf vier Augen geſchnitten wird, oder daß man laufendes Holz nöthig habe, da es denn auch auf vier Augen verkürzet wird.

Eine Hauptregel beym Pfirſchenbaum iſt, daß man ihn gleich anfangs kurz halte, und ſo wehe es einem oft thut, des ſchönſten Aſtes nicht ſchone, ihn ganz kurz zu ſchneiden, denn ſonſt wird der

Baum

Baum unten nakkend, da ohnedem das Tragholz nach getragener Frucht abſtirbt. — Jedoch wird ein kluger Gärtner hierbey Maaß und Ziel gebrauchen und nach Beſchaffenheit des Triebes, des Alters und anderer zuſammenlaufender Umſtände, ſein Feuer zu mäßigen wiſſen, aber es nicht erſtikken. Beſonders iſt hierbey zu merken, daß man beym Schneiden den Zwergpfirſchen, die auf Mandeln veredelt ſind, mehr Holz laſſe, als denen auf Pflaumen; denn da die Mandeln einen ſtärkern Trieb haben, ſo werden ſie durch allzuſcharfes Schneiden in ihrem Wachsthum ſehr zurükgeſezt, und ihr Feuer nicht ſowol gemäßiget, als vielmehr verlöſchet: und leicht gehet ein ſolcher Baum ganz ab.

Man muß ferner hauptſächlich auf Holzäſte ſehen, um dieſe zu gewinnen, um daraus immer Tragholz ziehen zu können; denn alsdann giebt es Tragholz genug. Aber wenn an einem Aſt das laufende Holz fehlt, ſo wird er kahl, weil das Tragholz jedesmal abſtirbt.

Wenn man nun jedesmal im Frühjahr den Schnitt des Pfirſchenbaums ſelbſt vornehmen will [vor Winter oder im Winter taugt ſein Schnitt in unſerem Klima nicht wohl] *), ſo trenne man

U 2 ihn

*) Viele Gärtner behaupten zwar das Gegentheil, und verſchiedene Schriftſteller über dieſen Gegenſtand: es ſind mir auch Beyſpiele von Gartenfreunden bekannt, daß ſie von denen im Herbſt beſchnittenen Pfirſchen- und Abrikoſenbäumen, deren Schnitte ſie mit Baumkütte bedekket, mehrere Früchte erhalten haben, als von denen im Frühjahr beſchnittenen; es iſt auch wohl begreiflich, daß ſchon der erſte eintretende Saft im Frühjahr denen ſtehen gebliebenen Augen allein zu ſtatten kommt und ſich nicht unnüz vertheilet; ja, es iſt auch zuverläßig, daß auch im Winter bey gelinder Witterung, die ſich doch gar öfters einfindet,

der

ihn auf (doch nicht ohne höchſte Noth die Mutteräſte), und ſchneide zuerſt alles Trokkene und Dürre heraus, wie auch das alte Holz, ſo vor etlichen Jahren getragen und keine friſche Triebe mehr hat. Die ganz kleinen ſchwachen Reiſer, wie auch die ſehr ſtarken, ſo nur blaßgrün ausſehen und weit aus einander ſtehende Augen haben, nehme man ebenfalls weg, wenn anders dadurch keine Lükken verurſacht werden, oder man derſelben nöthig hat, benachbarte Lükken zu bekleiden, oder der Trieb, die Jugend ꝛc. ein anderes Verfahren räth, da ſie denn auf 4 bis 6 Zoll verkürzet werden. Dann fängt man auf der rechten Seite unten an, und beſchneidet alle mittelmäßige, ſtarke, und dik mit Augen beſezte Reiſer wechſelsweiſe, ſo, daß eines 6 Zoll bis 1 Fuß und darüber lang bleibe (nach Verhältniß ſeiner Länge und Menge der Augen), der daran ſtehende Nachbar aber nur 3 bis 6 Zoll lang (alles nach Verhältniß des Triebes, der Größe ꝛc. des Baums und ſeines Raums). — Iſt man damit bis zur Mitte gekommen, ſo fange man linker Hand wieder bey dem Boden an, und verfahre eben ſo gegen die Mitte hin. Sodann wird die andere Hälfte rechter Hand und darauf die linke halbe Seite vollends beſorgt. — Dann folgt ſogleich das Anheften von unten auf, dabey

---

der Saft nicht unwirkſam iſt, und bey beſchnittenen Bäumen mehr zur Ausbildung der Fruchtaugen arbeiten kann, als wenn er ſich bey unbeſchnittenen unnüz vertheilen muß. Allein, da die erſten Augen bey dem Schnitt durch die Kälte austroknen und man nicht weiß, ob ein kalter oder gelinder Winter einfallen werde, ſo iſt es doch ſicherer, ſie erſt im Frühjahr zu beſchneiden. — Die Gärtner in Montreuil, wo die erſte Schule der Pfirſchenbaumzucht in Frankreich war, beſchnitten anfänglich ihre Pfirſchenbäume erſt in der Blüthe, davon ſie jedoch nun längſt abgegangen ſind, jedoch ſie nicht vor Winter, ohngeachtet ihres warmen Klima, beſchneiden.

bey man darauf zu ſehen hat, daß jede Seite gleich viel Holz bekomme, die Zweige in gleicher Weite horizontal oder wenigſtens unter dem Winkel von 45 Grad liegen, keine ſich kreuzen, keiner hinter dem Geländer weglaufe, ſondern alle hervorgezogen und vorne angebunden werden, und überall junges Holz vorräthig ſey. Bleibt in der Mitte leerer Raum, ſo kehre man ſich nicht daran, es wird Holz genug hervorkommen, um ſolche im Sommer ausbinden zu können.

Bey dem zweyten Anheften bey den belaubten Aeſten muß man auch darauf Bedacht nehmen, daß die Früchte möglichſt mit Laub bedekket werden. Die frey auf ſie fallende Sonnenſtrahlen troknen ſie aus, hemmen ihren Wachsthum, und reiſſen ſie vor der Zeit; vielen aber wird der Saft bey anhaltender Trokkene ſo entzogen, daß ſie unreif abfallen. Pfirſchenfrüchte, die hinter dem Laub erwachſen, werden viel größer, ſaftiger und beſſer, als die der Sonne frey ausgeſezzet ſind, zumal an den Spalieren, da ſie nicht ſo viel freye Luft, Thau und Regen genießen, als bey hochſtämmigen freyſtehenden Bäumen. Bey jenen muß die Ausdünſtung der Blätter vieles erſezzen, deswegen ſtehen ſie auch im Geſchmak den Früchten von Hochſtämmen nach.

Das Ablauben und Entblößen der Früchte von dem bedekkenden Laub, um ihnen mehrere Farbe zu geben, darf nicht eher als 10 bis 12 Tage vor ihrem Zeitigungspunkt geſchehen, und dieſes nicht auf einmal, ſondern nur nach und nach, ſo daß ſie erſt 3 bis 4 Tage vor ihrer gänzlichen Zeitigung völlig entblößet werden. Werden ſie in dieſer Zeit bisweilen mit Waſſer beſprengt, ſo erhöhet ſolches ihre Farbe: und wenn man ein kleines artiges Spielwerk machen und eine Figur durch ihre Farbe bilden will, ſo darf man ſolche Figur nur in Papier ausſchneiden

und über die Sonnenſeite der Pfirſchen binden, ſo wird das offene durch die Sonne roth gefärbet und das bedekte Theil blaß bleiben.

Die Pfirſchen und Abrikoſen tragen gerne eine übermäßige Menge von Früchten, bey welcher ſie aber klein bleiben und nicht vollkommen werden. Es iſt daher nöthig, daß man die geringe oder vielmehr vortheilhafte Aufopferung mache, und für zwey Stük kleine, eine größere und vollkommenere Frucht erndte, und deswegen ſolche ausbreche, welche theils klein und ungeſtaltet ſind, theils gedrängt und zu enge an einander ſtehen, und alſo einander in ihrem Wachsthum hindern: theils die Zwillingsfrüchte, davon man die ſchwächſten, und bey dreyfachen die mittlern behutſam wegnimmt, und zwar bey alten Bäumen oder ſchwachen Aeſten mehr, als bey jungen und ſtarken. Allein man muß ſich zu dem Ausbrechen der Früchte nicht eilen, und es nicht eher vornehmen als gegen Ende des Junius, oder bis die Früchte einer Baumnuß groß ſind. Denn bisweilen tritt eine Witterung ein, die ſie genug zu vermindern pflegt.

Was die Verwahrung der Pfirſchenſpaliere wider den Froſt im Winter betrifft, ſo halte ich zwar nichts darauf, ſie in unſerem gemäßigtern Klima mit Matten zuzuhängen, als wodurch ſie nicht nur verzärtelt, ſondern auch zu einem allzufrühen Austrieb und Blühen veranlaßt werden, wobey ihnen denn die Frühlingsfröſte deſto ſchädlicher ſind: aber das Beſtekken derſelben im Winter mit Tannenreiſig iſt ihnen in jedem Klima ſehr zuträglich, nicht nur weil ſie dadurch auch hinlänglichen Schuz wider den Froſt bey ſtarkem Grad der Kälte haben, ohne dabey eingeſtremmet und der Luft beraubet zu ſeyn, ſondern hauptſächlich, weil durch die Tannenreiſer das Glatteis abgehalten wird, als welches einem Baum den größten Schaden zufügt, und den Brand verurſacht. —

In-

Indeſſen tritt in manchen Wintern ein ſehr ſtrenger und anhaltender Grad von Froſt ein, daß ihnen auch die Behängung mit Matten oder Strohdekken ſehr zuträglich iſt, und ſie ohne dieſelbe ſodann, zumal in tiefer Lage oder bey benachbarten Flüſſen, nicht wohl erhalten werden können.

Nahet der Pfirſchenbaum einem ſchwächlichen Alter, ſo hat man ihn bey allen Fällen deſto ſorgfältiger in Acht zu nehmen, beym Schnitt kurz zu halten, alle entbehrlichen Triebe wegzubrechen, nicht allzuviele Früchte daran zu laſſen, fleißig zu begießen, umzugraben, zu bedüngen, und inſonderheit alljährlich mit friſcher Erde zu verſehen. So kann er unter den Händen eines geſchikten und ſorgfältigen Gärtners noch zehen und mehr Jahre grünen, und noch ſchönere Früchte, als in ſeiner Jugend, bringen.

§. 6.

Vorzeichnung des Schnitts des Zwergſpaliers des Pfirſchenbaums im erſten Jahr nach ſeiner Verſezzung als ein eintriebiger Schoß. Taf. V. fig. 1.

Im Frühjahr nach der Verſezzung des Stämmchens mit einem einigen Schoß, der auf zwey Augen abgeworfen worden, welche zwey gleich ſtarke und große Zweige getrieben, die als Grundlage und Mutteräſte zum künftigen Spalierbaume auf den Gabelzug angeheftet und auf acht Augen jeder Hauptaſt geſchnitten worden, erwuchſen die Zweige der vorgeſtellten Figur, und ſind das folgende Frühjahr alſo beſchnitten worden:

1) und 2) wurden weggeſchnitten.

3) und 4) wurden zu Leitäſten behalten und auf 4 Augen geſchnitten.

5) und 6) wurden auf 3 Augen geſchnitten.

Die übrigen hervorgekommenen Zweige wurden im Käß verdrukt.

§. 7.

Vorzeichnung des Schnitts des Pfirſchenſpaliers im 2ten Jahr. Taf. V. fig. 2.

Dieſe Figur ſtellet den erſtern jungen Zwergbaum zwar vor, aber mit dem Fehler, daß jeder Hauptaſt anfangs um 6 Augen zu lang geſchnitten, und alſo anſtatt jedem Aſt nur 8 Augen zu laſſen, dagegen 14 Augen gegeben worden, um zu zeigen, wie ſolche Fehler zu vermeiden ſeyen:

A. Der Hauptaſt rechter Hand.

a ein Tragholz: — wird angebunden, und bekommt aufs folgende Jahr Frucht, ſtirbt aber ſodann ab.

[Wollte man es auf 4 Augen ſchneiden, ſo würden die Holzäſte auf das folgende Jahr vermehrt durch 4 Aeſte. Weil aber in der Gegend hinreichend Zweige erzogen werden können, ſo kann man die Frucht annehmen.]

b ein Holzzweig: — wird über dem 6ten Auge abgeſchnitten, und giebt ſodann auf das folgende Jahr laufend Holz, [worauf weiterhin zu Frucht und Holz geſchnitten wird.]

c ein vorne herausſtehendes laufend Holz: — dieſes fällt ganz ins Meſſer, weil es unſchiklich ſtehet.

[Es war ein Fehler, daß nicht im Frühjahr entweder das Auge oder nachher der junge Sprößling im Käß abgedrukt worden. — Könnte es an das Spalier gezogen werden, und wäre auf der Seite ausgewachſen, ſo müßte es auf 6 Augen zu Frucht geſchnitten werden. Würde es auf 4 Augen geſchnitten, ſo gäbe es Zugholz, wenn es nöthig wäre.]

d ein

d ein Tragholz: — bleibt ganz.

e ein laufend Holz: — wird auf 6 Augen geſchnitten.

f ein Tragholz: — wird nicht geſchnitten, ſonſt gåbe es laufend Holz. Stirbt aber ab, wenn es Frucht getragen.

g ein Tragholz: — bleibt. h desgleichen.

i ein laufend Holz: — auf 4 Augen, [woraus der Zugaſt fortgeleitet wird.]

k iſt der Schnitt, der den Hauptaſt verkürzt. [Dieſer darf nicht långer bleiben, da er ohnehin im erſten Schnitt um 6 Augen zu lang gelaſſen wurde, damit die dahinter ſtehenden Zweige ihren gehörigen Zug behalten, und keine Naktheit beym Stamm erfolge.]

B. Der Hauptaſt linker Hand.

1) 2) 3) ſind kleine Traghölzchen: — bleiben.

4) ein Tragholz: — bleibt und muß, wenn es Frucht gehabt, abſterben.

5) ein Tragholz: — wird aber zu laufend Holz auf 4 Augen geſchnitten, ob es gleich ſchwåcher iſt als das andere, [weil es beſſer zum Spalier ſich neigt, als das andere.]

6) ein laufend Holz mit 2 Tragåſtchen: — a bleibt zu Frucht: b wird auf 4 Augen zu laufend Holz geſchnitten: c fållt ins Meſſer.

7) ein ſtarker laufender Aſt: — Dieſer wird jedoch ganz weggeſchnitten, und der folgende ſtarke zur Fortpflanzung des Hauptaſtes genommen, [weil ſolcher die gleiche Långe mit dem Hauptaſt rechter Hand macht. — Stünde aber der Aſt 7) um anderthalb Zoll höher, ſo würde dieſer der Gleichheit wegen zum Hauptzugaſt genommen, und das Uebrige fiel ins Meſſer.]

8) ein Tragholz: — wird auf 4 Augen geſchnitten, zu Vorrathsholz, [weil hier auf das zukünftige Jahr Tragholz vonnöthen iſt.]

9) ein laufend Holz, das auf 4 Augen geſchnitten und zur Fortpflanzung des Hauptaſtes angewendet wird.

§. 8.

Vorzeichnung des Schnitts des Pfirſchenſpaliers, in mehr erwachſenem Stand, mit einigen Fehlern, die man dabey leicht begehet, zur Warnung.

Taf. IV. fig. 3.

1) Ein laufend Holz mit 3 Fruchtäſten. — [Dieſer Aſt hat zu Anfang ein Fuß lang blind Holz, wo nemlich todte und abgeſtorbene Augen ſind. Der Fehler im Schnitt, der dieſen Mangel erzeuget hat, beſtand darin, daß man beym erſten Schnitt dieſen Aſt um einen halben Fuß zu lang geſchnitten hatte. Wäre er nach der Regel und kurz geſchnitten worden, ſo wäre das junge Holz, das außen ſtehet, näher zum Stamm gekommen. Nun iſt dieſer Fehler nicht mehr einzuholen, wie etwa zur Noth beym Apfel- und Birnbaum, weil an Pfirſchen die alten Augen abſterben durch den Trieb der vordern. Für dieſen Fehler muß man ſich wohl hüten, und immerzu darauf ſchneiden, daß ſtets junges Holz nahe am Stamm ſey.]

a, b und c ſind Fruchtäſte, welche auf 6 Augen geſchnitten werden.

d ein Fruchtaſt, der wegen ſeiner Kürze keinen Schnitt bekommt, ob er ſchon 8 Augen hat. [Denn diejenigen Fruchtäſte, welche nicht lang ſind, bekommen keinen Schnitt, es ſey dann, daß man Holz brauche und vorräthige Fruchtreiſer, da ſie denn auf 4 Augen geſchnitten werden.]

e zu laufend Holz: — auf 4 Augen.

2) drey Fruchtäſte mit 2 Traghölzlein: — a fällt ins Meſſer, weil der Zweig vorne heraus ſtehet, [und

[und hätte ſollen entweder das Auge oder hernach der junge Trieb abgedrukt werden, ſo hätte man jezzo dem Baum eine Wunde und den Sommer hindurch etwas Saft erſpart.]

b wird zu Fruchtholz geſchnitten mit 5 Augen. [Das iſt alſo vorräthig Fruchtholz aufs zukünftige Jahr, und wurde dazu nicht der folgende Aſt c erwählt, und dieſer nicht kurz geſchnitten, zur Beſtärkung der vorigen Regel, daß man immer nahe am Stamm bleiben muß, damit die inwendige Bekleidung bleibe.]

c wird alſo auf 9 Augen zu Frucht geſchnitten; weil es ohnedem abſtirbt, oder wenigſtens weggeſchnitten wird.

3) ein Hauptaſt; — a ein Fruchtholz, das auf 4 Zoll oder 5 Augen geſchnitten wird, theils zu Frucht auf dieſes Jahr, theils zur Reſerve aufs nächſte Jahr.

b und c fällt ins Meſſer, [abermals, weil man ſonſt zu weit vom Stamm käme, wenn man davon zu Frucht brauchen wollte.]

4) ein Aſt mit 2 Tragholz- und 1 Fruchtäſtchen: — a ein Fruchtholz, bleibt ganz. b ein Tragholz — auf 5 Augen. c ein Tragholz auf 12 Zoll, weil es aufs Jahr ins Meſſer fällt.

5) ein Waſſerſchoß: — fällt ins Meſſer, weil hier Holz iſt, und er ſonſt nicht zu gebrauchen.

6) ein Aſt mit 2 Tragholz und 1 laufend Holz: — aa bleibt. b zu laufend Holz auf 4 Augen. Das Traghölzchen bleibt.

7) Aſt mit 2 Tragholz und 1 Fruchthölzchen: — a und b werden auf 2 Augen zu Frucht auf das künftige Jahr geſchnitten. [Welches nun das ſchönſte Holz zu Zugholz macht, wird aufs Jahr beybehalten.] — c zu laufend Holz auf 8 Augen oder 8 Zoll.

8) a a a drey Tragholz bleiben ganz. — b auf Zugholz zu 4 Augen. c auf Zugholz zu 4 Augen. [a und c fällt aufs Jahr weg, damit die Bekleidung am Spalier bleibe.]

9) a wird auf 4 Augen zu Holz geſchnitten: b fällt ins Meſſer: c auf 4 Augen zu Holz. [Dieſe 4 Augen geben auf das folgende Jahr 4 Aeſte zu ſchneiden: der äußerſte fällt künftiges Jahr ins Meſſer: der folgende zurük giebt den Zugaſt, damit man immer zurük komme: der dritte zu Frucht: der vierte giebt ein Fruchtreischen, weil hier das Holz am ſchwächſten wird.]

10) — a ein laufend Holz auf Frucht zu 4 Augen. b eine Tragknospe. c zu laufend Holz auf 4 Augen. d ein Tragholz, das bleibt. e laufend Holz auf 4 Augen. f fällt ins Meſſer. [Weil dieſer Aſt ſtärker iſt, und das geringere dahinter ſicherer Tragholz giebt, ſo bleibt es.]

Die linke Seite.

11) a zu vorräthig Holz auf 2 Augen. b eine Tragknospe, die dieſes Jahr abſtirbt. c und d auf 3 Augen zur Reſerve. e fällt ins Meſſer.

12) dieſer Aſt iſt abermals außer der Regel um 8 Augen zu lang geſchnitten worden. aa drey Fruchtknoten. b auf 4 Augen zu Fruchtholz. c zu laufend Holz auf 5 Augen. d auf 5 Augen zum Zugaſt. e fällt ins Meſſer. [Damit immer das Holz zurükgearbeitet werde.]

13 und 14) Treibholz: — bleibt.

15) ein Waſſeraſt: — Dieſer wird auf 4 Augen geſchnitten, weil er mit dem übrigen Holz beſſer ſteht als der folgende.

16) fällt ins Meſſer, aus beſagter Urſach.

17) Fruchtaſt auf 4 Augen, zur Reſerve.

18)

18) auf 4 Augen.

19) Die Fortleitung vom Hauptaſt: — auf 4 Augen. Das Tragholz a wird auf ein Auge geſchnitten, und wird dazu gerechnet.

20) Dieſer Aſt, der auf 4 Augen geſchnitten wird, ſtund gerade, und wird nun auf die rechte Seite gezogen, welches ſchon im Sommer zuvor hätte geſchehen ſollen, damit er nicht übermäßigen Saft an ſich gezogen hätte.

21) a wird auf 4 Augen geſchnitten, b aber auf 2 Augen zu Holz aufs künftige Jahr, und wird dieſes kurz gegriffen, weil ſich dieſes Auge am beſten anleget, und der kommende Zweig gut ſpaliert: c ein Fuß lang zu Frucht. d iſt ein ſpäter Trieb, ohne Blüthe und fällt ins Meſſer. e wird auf 4 Augen geſchnitten, und das Uebrige fällt weg.

§. 9.

Vom Zwergabrikoſenbaum überhaupt.

Unter allen Zwergbäumen von Steinobſt iſt mit keinem weniger auszurichten, als mit dem Abrikoſenzwergbaum, bey welchem wegen ſeinem wilden und faſt unbezwinglichen Gewächs und vielen Waſſerſchoſſen, die er beſtändig macht, nicht viel weiter zu thun iſt, als daß man alle jährige Zweige auf 6 Augen einkürzet. Denn weil er viel auf dem langen Holz trägt, ſo darf er nicht auf Knoten geſchnitten werden. Durch die vielen Zweiglein, die er deshalben macht, wenn er fleißig eingekürzet wird, und durch die vielen Früchte, die er anſezzet, muß ſeine Wildigkeit bezwungen werden, daß er in ſeinem Waſſerſchoßtreiben nachläßt; gleichwol treibt er oft Ellen lange Schoſſe, und läſſet ſein hinteres Holz nakkend. — Sein beſter

Zug

Zug iſt daher an einer recht hohen Mauer, da man ihn über andere Zwergbäume mit einem 7 Fuß hohen Schaft anſpalieret, und nur alljährlich ſeine ſehr ausſchweifende Schoſſe einkürzet, hauptſächlich aber ſolche in einer gebogenen Krümmung fleißig anbindet, denn die geradeſtehenden ziehen den Saft außerordentlich an ſich.

§. 10.

Vom erſten Schnitt des Abrikoſenſpaliers, und ſeinem Verſezzen.

Indeſſen kann man doch das Abrikoſenſpalier in manchem Garten nicht ganz entrathen, und iſt daher nöthig, ſo viel an ihm zu thun iſt, in Erinnerung zu bringen.

Wird das zum Spalier gewidmete Abrikoſenſtämmchen nicht ſogleich den nächſten Heröſt oder Frühjahr nach ſeiner Veredlung an die Mauer geſezt (wie es doch ſo wohl, als bey Pfirſchen, das beſte iſt), ſondern muß ſein Zuſchnitt und Grundlage in der Baumſchule geſchehen, ſo wird das im erſten Jahr aus dem Okulirauge erwachſene Reis früh im März, (weil ſein Saft ſehr zeitig eintritt,) über den 2 ſchönſten und gehörig niedrigen Augen abgeſchnitten, damit es die nöthigen Seitenäſte treibe, um damit die Grundlage zu ſeiner Geſtalt zu machen. Dieſe Seitenäſte müſſen in der Baumſchule wenigſtens an beygeſtekte Pfähle wagerecht angebunden werden, bis das Bäumchen an die Mauer oder das Spalier kommt; auch dem Bäumchen zeitig im Sommer und von Zeit zu Zeit an unſchiklichen Orten und vorn heraus wachſen wollende Triebe und Knoſpen abgezwikt oder abgerieben, die regelmäßigen Zweige aber in ihrer völligen Länge fortgeleitet werden.

Bey dem Schnitt der Zwergabrikoſenbäume fernerhin, wenn ſie nach 1 oder 2 Jahren an das Spalier verſezzet werden, iſt überhaupt zu merken, daß die in jedem Jahr getriebenen Schoſſe vom November bis Februar verſtuzt werden müſſen, damit dieſe verkürzten Zweige neues Tragholz ſowol, als nöthiges Laubholz treiben, und immer hinlänglicher Vorrath an ſolchen Aeſten erhalten werde.

Vom Verſezzen der jungen Bäume überhaupt iſt ſchon im I. Theil das Nöthige geſagt worden, und iſt anbey nur noch zu erinnern, daß die zu den Zwergabrikoſenbäumen beſtimmten Stellen in Zeiten bey günſtiger Witterung umgegraben und zubereitet werden, und im Fall der Boden mager oder durch einen zuvor allda geſtandenen Baum ausgeſogen wäre, man ſolches Erdreich mit friſcher Leimerde, verwittertem Raſen und dergleichen verbeſſere. — Iſt die Mauer, woran ſie geſezzet werden, hoch, können ſie 15 Fuß Abſtand bekommen; iſt ſie aber niedrig, ſo läßt man ihre Seitenäſte deſto länger wachſen, und giebt ihnen zu dem Ende einen Raum von 18 bis 20 Fuß.

§. 11.

Fernere Behandlung und Schnitt des Abrikoſenzwergbaums.

Sind nun in der Baumſchule an dem zum Gabelzug beſtimmten Abrikoſenbaum die 2 nöthigen Hauptäſte erzogen worden, ſo werden ſolche bey ihrer Verſezzung an das Spalier auf 8 Augen verkürzt und dann wagerecht angeheftet.

Die Zweige nun, welche aus den verſtuzten Aeſten bald treiben, ſind theils regelmäßige, theils unregelmäßige. Erſtere neuen Seitenſchoſſe müſſen ſorgfältig erhalten, und ſobald ſie hinreichend lang dazu ſind, nach der Länge wagerecht angebunden, die unregelmäßig erſcheinenden aber, die vorn herauskommen 2c.,

men ꝛc., und alle Waſſerſchoſſe müſſen bey Zeiten mit den Fingern abgerieben, oder im Käß verdrukt werden. — Auf den nächſten Winter nun oder kommenden Februar werden die nach der länge wagerecht angebundene regelmäßigen Zweige auf 10 bis 12 Zoll verkürzt, je nachdem es ihre Stärke erfordert, ſie länger zu laſſen.

Wenn nun im folgenden Sommer abermals ein jeder von dieſen verkürzten und wagerecht geleiteten und angehefteten Zweigen ſeine Schoſſe treibt, ſo müſſen abermals die vorn und hinten herauskommenwollenden und überhaupt alle unregelmäßig ſtehenden Triebe ganz frühzeitig abgezwikt, die regelmäßigen aber den ganzen Sommer über wagerecht geleitet und angeheftet werden. Wünſchte man aber etwa eine leere Stelle noch dieſen Sommer zu bekleiden, ſo kann auch wol ein nahe ſtehender Zweig im May oder Anfang des Junius an ſeiner Spizze abgezwikt und dadurch veranlaßt werden, an die lükke einen Zweig zu treiben, der aber in ſeiner natürlichen länge fortgeleitet und allererſt beym nächſten Winterſchnitt gehörig verkürzt werden muß.

Auf dieſe Weiſe wird nun der Baum behandelt, bis er ſeine Geſtalt erreichet und ſeine Stelle bekleidet, folglich ſeine Tragzeit nun vorhanden iſt. —

Indeſſen bedürfen auch noch die tragbaren Abrikoſenzwergbäume alle Jahre ihren förmlichen Schnitt, vorzüglich weil ſie am jungen Holze tragen; denn es müſſen ſowol die unnüzzen neuen Zweige weg, als auch immer neues Fruchtholz nachgezogen werden. Im Sommer müſſen die unbrauchbaren und unregelmäßigen Triebe abgezwikt werden, und zwar ſchon im May, damit nicht die Zweige dem Baum unnöthig den Saft verzehren, ihn in Verwirrung bringen, und durch nachher vermüßigte Hinwegſchneidung ihm unnöthige Wunden gemacht werden. Nie muß man

man aber dabey vergeſſen, allenthalben am Baum eine überflüſſige Anzahl regelmäßiger Seitenſchoſſe zu Fruchtreiſern aufs folgende Jahr beyzubehalten, damit man beym Beſchneiden im folgenden Frühjahr neue Zweige habe, aus welchen man Fruchtreiſer fürs folgende Jahr wählen könne. Wo aber aus einem Auge mehr als ein Schoß hervortreibt, und alſo eine Gabel iſt, muß man nie mehr als einen ſtehen laſſen. Die überall am Baum mit Fleiß in guter Anzahl gelaſſenen beſten und regelmäßigſten Seitenzweige aber, und vornemlich einige aus dem untern Theile des Baums hervorgetriebene gute Schoſſe müſſen bis zu dem künftigen Winterſchnitt in ihrer natürlichen länge fortgeleitet werden. Auch muß man nachher im Sommer die Bäume, ſo lange ſie noch zu treiben fortfahren, öfters durchſehen, und alle nachher auf's neue hervorkommenden Triebe ſogleich wegnehmen, und zufälligen Unregelmäßigkeiten abhelfen, aber bey dieſem Ausbrechen viele Vorſicht und Ueberlegung anwenden.

Durch den Winterſchnitt aber, der vom November an bis in Februar, ehe die Blüthaugen zu ſtark und dik werden, geſchehen kann, muß das alte und junge Holz in ein gutes Verhältniß gebracht werden. — Man unterſucht zuförderſt den vorhandenen Vorrath der vorjährigen neuen Schoſſe, und wählt von denſelben allenthalben an dem Baum eine hinreichende Anzahl der dienlichſten und beſten aus zu Fruchtreiſern auf das nächſtfolgende Jahr, und behält an jedem im vorigen Winter beybehaltenen wagerecht geleiteten Zweig 1 oder 2 Fruchtreiſer bey; die übrigen überflüſſigen aber ſchneidet man weg, wie auch alle gar zu ſchwachen Schoſſe, desgleichen einen Theil der vorjährigen Fruchtreiſer, und die etwanigen nakkenden und nicht mit jungem Holz verſehenen Zweige über einem ſchiklichern Seitenzweig. Solchergeſtalt bekommt man Raum, das nöthige junge Holz deſto regelmäßiger zu ziehen.

Die kleinen Nebenzweige an den ausgewählten jungen Schoſſen müſſen glatt am Holz weggeſchnitten und ſolche ſelbſt mehr oder weniger verkürzt werden, je nachdem ſie ſchwach oder ſtark ſind. Die ſchwachen müſſen kürzer werden und die ſtarken länger bleiben. Denn je tiefer man ſchneidet, deſto ſtärker bekommt man das Holz. Das Verſtuzzen ſelbſt muß oben mehrerwähnter maßen entweder dicht über einem Holzauge geſchehen, oder über einem ſolchen Blüthauge, das doppelt ſtehet, davon das eine ein Laubreis giebt. — Endlich müſſen zugleich alle die guten kleinen am 2- oder 3jährigen Holz ſizzenden Augenträger ſorgfältig geſchonet und nur die alten zu lang hervorſtehenden Augenträger, wie auch alles todte Holz und alte Stümmel, rein weggeſchnitten werden.

§. 12.

Behandlung und Schnitt der Kirſchenſpaliere.

Unter den ſüßen Kirſchen und Herzkirſchen ſind nur ſolche zum Spalier zu erwählen, welche die fruchtbarſten ſind und daher kein großes Gewächs machen, als die ſchwarze ſpaniſche Herzkirſche, welche einen ſehr gemäßigten Trieb hat, und ſehr bald und gut trägt, auch wegen ihrer Delikateſſe wohl verdient, daß man ihr einen Plaz am Spalier einräumet. — Aber ohne Schnitt taugen die ſüßen und Herzkirſchenarten an hohe und geräumige Mauern, wenn ſie auch nicht ſehr ſonnenreich ſind.

Es werden aber vorzüglich zu Spalieren die ſauren Arten von Kirſchen und die halbſauren, die ſehr in Früchte ſezzen *), erwählet. Sie machen viele

*) Dergleichen ſind: die holländiſche Folgerkirſche: die frühe Natt aus Samen: die doppelte Natt: die Belſerkirſche: die Leopoldskirſche: die Altendorfer: die Brüſſeler Bruyn ꝛc.

viele und ſchwanke Reiſer, die aber nicht ausſchweifen. Wenn ſie aber ihr Spalier bekleidet haben, ſo darf man ſie nicht viel beſchneiden, weil ſie ihre Früchte an den Spizzen der Zweige tragen.

Iſt ihnen in der Baumſchule ihr erſter Schuß auf einige wenige Augen verkürzt worden, und ſind ſie mit den Hauptäſten verſehen, ſo müſſen ſolche nach ihrer völligen Länge wagerecht angeheftet werden: und damit man eine hinreichende Anzahl dergleichen Seitenäſte weiter hinauf erlange, kann man im Sommer einigen der jungen diesjährigen Schoſſe die Spizze abzwikken, und ſo von Jahr zu Jahr fortfahren. Aber alle Triebe, die vorn herauskommen, und überhaupt alle unregelmäßige und überflüſſige junge Triebe müſſen gleich Anfangs abgezwikt, oder wenigſtens als noch kleine Reiſergen ſtumpf weggeſchnitten, die regelmäßigen aber in der Entfernung von 4 oder 5 Zoll über einander allemal in ihrer völligen Länge, als ſie nur Raum haben, in gerader Linie ans Spalier geheftet werden. Fängt der Spalierkirſchenbaum an zu tragen, und er iſt von der oben bemeldten Klaſſe, welche ihre Fruchtaugen einzeln an den Sommertrieben anſezzen und nur vorne an der Spizze ein einziges Holzauge haben, wie die Brüſſelſche Bruyn, die Henneberger Grafenkirſche ꝛc. ſo wäre das Beſchneiden ſeiner Aeſte im Frühjahr ſein Untergang, indem ein jeder Zweig abſtirbt, der lauter Blütheaugen hat und dem vorne das Holzauge zum künftigen Leitaſt weggeſchnitten iſt. Man muß vielmehr durch den Sommerſchnitt einige ſeiner Fruchtaugen in Holzaugen verwandlen, als welches noch vor Johannis geſchehen muß, da der Frühlingstrieb die Augen noch nicht völlig entwikkelt und ausgebildet hat. Denn, wie mehr erwähnet, ſo erfordert die Ausbildung der Fruchtaugen einen ſanften gemäßigten Safttrieb und denn auch vollkommene Blätter, weil

 ſie

ſie die Augen ſelbſt müſſen ausbilden helfen, ſo beides erſt nach Johannis geſchiehet, da die Blätter den überflüſſigen Saft aufnehmen, und auch alsdann der Saft an ſich nicht mehr ſo ſtürmiſch, als zuvor, eintritt; denn ein ſtarker Zugang des Safts zerreißet die Faſern der Fruchtblüthe, und macht, daß aus den Staubfäden Blätter werden, welches die Urſache iſt, daß ein junger Baum vor ſeinen Jahren keine Fruchtaugen anſezzet, oder die etwa angeſezte Blüthe vom Saft wieder abgeſtoßen wird, oder wenigſtens die Frucht vor Johannis wieder abfällt, wenn nicht etwa ſehr trokkene Witterung, mageres Erdreich, Kränklichkeit des Baums ꝛc. den Safttrieb ſchwach erhält. — Hier iſt nun aber der Fall, daß wir Holzzweige bedürfen, und zwar, als an einem Spalierbaum, in der Nähe des Stammes; da aber an den Aeſten lauter Blütheaugen ſizzen, und nur das äußerſte an der Spizze ein Laubauge iſt, ſo müſſen wir durch den Schnitt vor Johannis, — ehe die Geſezze der Natur die Fruchtaugen ſchon ausgebildet haben —, den Safttrieb des Baums beſtimmen, aus Blütheaugen Holzaugen zu machen. Man ſchneidet demnach dieſe Sommertriebe auf 4 bis 6 Augen, je nachdem der Trieb ſtark iſt; ſo werden alsdann wenigſtens 1 oft 2 neue Leitäſte zur zwekmäßigen Vergrößerung des Spaliers und zu neuen Frucht- und Holzzweigen entſtehen. — Was man aber bey dieſen Kirſchenarten im Frühjahr beſchneiden darf, ſind blos die unnüzzen und allzugedrängtſtehende Triebe, welche ganz ins Meſſer fallen, d. i. rein weggeſchnitten werden.

Auch für diejenige Klaſſe der Kirſchenſorten iſt der jez besagte Sommerſchnitt überaus rathſam, (wenigſtens dürfen ſie im Frühjahr nicht eher nach den Regeln geſchnitten werden, als bis die Blüthe entwikkelt iſt,) welche die Laubaugen und die Fruchtaugen am Sommertrieb vertheilt ſtehen haben,

haben, wobey jedoch allemal das äußerſte ein Laubauge iſt, wie z. B. die doppelte Glaskirſche ꝛc. Denn da der Zweig verlohren iſt, wenn er an einem Blütheauge abgeſchnitten iſt, wenigſtens ſo weit verdirbt, als bis ſich wieder ein Laubauge dahinter findet, ſo muß man überzeugt ſeyn können, was ein Blütheauge oder Laubauge iſt, und alſo müſſen ſie zuvor entwikkelt ſeyn, daher das Beſchneiden im März nicht zuverläſſig wäre. Und da man bey dem Zwergbaum das Holz kurz halten muß, die Natur aber bey ſolchen Kirſchbäumen die nöthigen Laubaugen oft weit auſſen anſezt, ſo muß die Kunſt durch vorbeſagten Sommerſchnitt vor Johannis nahe ſtehende Laubaugen aus den Blütheaugen erzwingen. — Im Frühjahr hole man denn nach, was man für nöthig und dienlich erachtet, ſchneide alle nun überflüſſigen Schoſſe glatt vom Holze weg, ſchone jedoch überall alle Fruchtträger; und wenn das Beſchneiden vollendet iſt, ſo befeſtige man alle Zweige ganz regelmäßig, jeden Zweig nach ſeiner völligen Länge, und immer einen 4 bis 5 Zoll über dem andern. — Bey allem Beſchneiden der Kirſchen aber ſehe man wohl darauf, daß immer ein Holzauge noch über den Tragaugen ſtehe, ſonſt ſtehen die Augen ab, und der Aſt wird dürre.

§. 13.

Von Pflaumenſpalieren.

Die Pflaumenſorten befinden ſich, wie die ſtarktreibenden Kirſchen, an hohem Mauerwerk und Wänden, am beſten, wo ſie ſich ausbreiten können, wenn ſchon die Lage etwas ſchattig wäre, wenn er nur für der Nordluft geſchüzzet iſt. Da indeſſen ihre Blütheaugen von Laubaugen begleitet ſind, und allermeiſt entweder ein ſpizzes Laubauge zwiſchen 2 Blüthaugen, oder 1 Blüthauge zwiſchen 2 Laubaugen ſizzet, ſo ſind

ſie leicht, und faſt nach den Regeln des Kernobſtes zu beſchneiden. Nur darf der Geiz nicht das Meſſer leiten. Da ſie ihre Fruchtaugen hoch und oft bis an das Ende des Sommerzweigs anſezzen, ſo muß man ſolches, beſonders in den 2 erſten Jahren, nicht achten, und, um den Baum inwendig zu bekleiden, bis auf etliche Augen ſie wegſchneiden.

Es findet ſich aber auch unter den Pflaumenſorten in Anſehung ihres mehr oder minder flüchtigen Wuchſes eine große Verſchiedenheit. Die flüchtig wachſenden ſchwärmen ſehr und treiben in Waſſerſchoſſe, wenn man zumal ſtarke Ruthen tief ſchneidet; dergleichen ſind: die Katharinenpflaume, die ungariſche Pflaume, die ſchwarze frühe Damaszener, die grüne Damaszener, die Kirſchenpflaume oder türkiſche Kirſche, die Abrikoſenpflaume, die Reneklode, die Perdrigon, die Königspflaume, die violette Herzpflaume, die Herrnpflaume ꝛc.

Unter allen Pflaumen, und allem Steinobſt iſt keiner beſſer zu behandlen und zu allen möglichen Geſtalten williger, als die edle gelbe Mirabelle. Sie läßt ſich jeden Schnitt gefallen, und iſt überaus fruchtbar.

§. 14.

Von den Mispelſpalieren.

Die Mispel iſt an ſich und von Natur zwergartig. Will man ſie als Spalier ziehen, ſo hat man weiter nichts nöthig, als ihr die Geſtalt zu geben, und hernach die Waſſerſchoſſe und allzufrechen Triebe zu verhindern oder zu benuzzen. Uebrigens ziehet man ſie in die Breite, und ſchonet der Spizzen ihrer Triebe, an welchen ſie faſt ſämmtlich Früchte anſezzen.

Fünf-

Fünftes Kapitel.

Von Erziehung, Pflege und Schnitt der Obſtorangeriebäumchen. Taf. IV. fig. 4. 5.

§. 1.

Nachricht von dieſen Zwergbäumchen, die nach Art der Orangeriebäumchen gezogen und gehalten werden können.

Es brachte mich ein Freund, ein großer Botaniker und Kenner der Natur, auf den glüklichen Gedanken, Obſtbäumchen für Blumentöpfe zu erziehen und darin zu pflegen [obſchon ſonſt, doch wenig, dieſe Erziehungsmethode unter dem Namen der teutſchen Orangerie bekannt iſt] und ich verdanke ihm manche vergnügte Stunden und Augenblikke, die mir dieſe artige Bäumchen den ganzen Sommer hindurch vor meinen Stubenfenſtern gewähren. So groß ich öfters den Schöpfer der Natur im Thierreich erblikke (da ich 2 Bienenſtökke in Glas zwiſchen dieſer Obſtorangerie ſtehen habe), ſo reizend finde ich hier im Pflanzenreich ſeinen Pfad in der überraſchenden Erſcheinung, daß die Natur bey dieſen Pflanzen, in engeren Gefäßen, manche ſonſt gewöhnlichen Fortſchritte, die mir die Baumſchule und der Garten zeigt, überſchreitet, und gleichſam durch eine Anticipation (oder Prolepſis, wie ſie Linne nennt), die anderweitige ſucceſſive Entwiklung hier auf einmal, zuſammengedrängt, hervorbringt. Hier wird bey dieſen zuſammengeſezten und lange daurenden Pflanzen, den Bäumen, das Blühen und Fruchttragen durch die Beſchränktheit der Wurzeln beſchleuniget, da ſonſt die Natur bey denſelben (wenn ſie im Lande

ſtehen, und die Säfte in größerem Maaße bey mehrern und ausgebreitetern Wurzeln zudringen, und ſie überflüſſig genähret werden), zuvor große Zubereitungen macht, ſie von Stamm zu Aſt, von Zweig zu Zweig, von Knoten zu Knoten, von ſchlafendem zu treibendem Auge, von Blatt zu Blatt ausdehnt, große Veränderungen, Durchſeigerungen, Gährungen und Abſcheidungen der Säfte vornimmt ꝛc. und alſo durch eine ſucceſſive, in einer Folge einzelner Entwiklungen beſtehende Fortpflanzung bewirkt, was ſie hier in einem höchſtconcentrirten Zuſtand der Organe auf einem ſehr kurzen Weg hervorbringt, nemlich Blüthe und Frucht. —

Außer dem Vergnügen aber, das dieſe niedliche Bäumchen gewähren, finde ich ſie auch ſehr lehrreich, indem man ſich durch dieſelben eine lebendige Pomologie anlegen, und vermittelſt derſelben in kurzer Zeit alle Obſtſorten kann kennen lernen; denn ſie tragen außerordentlich bald Früchte. Wird das Stämmchen im Frühjahr 1796. zur Krone gepfropft, ſo trägt es ſchon gar leicht im Jahr 1797. Früchte, wenigſtens in 98. oder iſt es im Herbſt 95. okulirt, ſo treibt es 96. einen Schuß, welcher im folgenden Jahr 97. zur Krone geſchnitten wird, an welcher meiſt 98 Früchte zu finden ſind: öfters bildet es ſchon 1796. im Nachſommer ſein Krönchen, und trägt ſchon 1797. eine Probefrucht. Und da ſich dieſer Bäumchen in Blumentöpfen viele in einem Hausgarten, oder in deſſen Ermanglung auf Blumenbrettern vor den Fenſtern ſtellen laſſen, ſo kann man viele Obſtſorten kennen lernen. — Eben dieſes frühe Fruchttragen dienet auch vortreflich zu Entdekkung neuer Obſtſorten, wenn man von ſolchen Wildlingen, die man von guten Sorten ausgeſäet und die auf dem Baumpflanzenland an Stamm und Blatt etwas gutes verrathen, auf ein ſolches Bäumchen okuliret.

ret. Nicht zu gedenken, daß man durch dieſe Orangeriebäumchen die bequemſte Gelegenheit hat, durch künſtliche Befruchtungen mit dem Blütheſtaub neue Sorten zu erzeugen. — Und wie erwünſcht ſind ſie dem Pomologen zu Aufklärung vieler bisheriger Hypotheſen, die bald beſtritten, bald vertheidiget werden. Wie manche Beobachtungen werden gemacht, die oft nur auf Zufälligkeiten beruhen, oder auf einzelnen Fällen und Umſtänden, und daraus lauter Fehlſchlüſſe gefolgert, wie unter andern bey der Ausartung der Obſtſorten, der Verbeſſerung derſelben, ihrer mehrern oder mindern Fruchtbarkeit auf dieſem oder jenem Grundſtamm ꝛc. ohne daß man dabey das Verhältniß der Obſtſorten gegen die Jahreswitterung, den Stand des Baums, ſeine Veredlungsart, ſein Erdreich, deſſen Tiefe, Beſchaffenheit, Bau ꝛc. den Grundſtamm des Baums ꝛc. in genaue Prüfung und Anſchlag genommen. Aber hier bey den Obſtorangeriebäumchen ſind die Beobachtungen untrüglicher: ſie haben gleiche Sonnenlage, gleiches Erdreich, gleichen Grundſtamm ꝛc. — Vorzüglich aber iſt die Scherbenzucht für nördliche Gegenden, da die Obſtbäume, zumal die zärtlichen, als Pfirſchen, Abrikoſen ꝛc. nicht im Freyen den Winter aushalten, oder im Frühjahr die Blüthe dem Froſt jederzeit unterworfen iſt. Da kann man ſie in Gebäuden, wie in Treibhäuſern, und zwar ohne Koſten, pflegen, bis ſie ſtets der freyen Luft genießen können. Ja wir können eben ſo in milderem Klima die beſten ſpatreifende Pfirſchenſorten um 3 — 4 Wochen früher haben, wenn man ſie im Anfang des Frühlings in temperirte Stuben ſtellet. Der Schönheit, Pracht und Größe ſowol als der Saftfülle und Güte der an dieſen Orangeriebäumchen erwachſenen Früchte aller Art gleichen oft keine an Spalieren oder Hochſtämmen erzogene; denn obſchon die Wurzeln dieſer Bäumchen in den Scherben be-

beſchränkt ſind, ſo bilden ſie doch nach Verhältniß der kleinen Krone und ſtarkbeſchnittenen Aeſte einen Wald, und liefern den wenigen Früchten bey der guten Erde und reichlichen Begießung einen Ueberfluß von Nahrung. Und da zugleich die Wurzeln von der Sonne faſt immer durchwärmet werden und zwar in einer feuchten Erde, ſo iſt leicht die Urſache einzuſehen, warum die Früchte ſo ſaftig, zart und ſchmakhaft werden. Hier erlangt man auf eine natürliche Weiſe ohne alle Unkoſten, was die Engländer durch koſtſpielige Kunſt in den Treibhäuſern erzwingen, in welche ſie die Dämpfe von kochendem Waſſer durch Röhren leiten, um die Früchte in denſelben groß und ſaftvoll zu machen. — Auch die Blumenliebhaberey gehet bey dieſen Obſtorangeriebäumchen nicht leer aus. Die Pracht der Aepfelblüthe, die zugleich den treflichſten Geruch verbreitet: die Pfirſchen, Mandel, Abrikoſenblüthe ꝛc. womit dieſe Bäumchen oft wie Schleenhekken überſäet ſind, übertrifft gewiß in vieler Augen die rareſten Tulipanenbeete, deren Zwiebeln nach Ducaten bezahlet werden, und doch für den Sinn des Geruchs todt ſind. Auch Damen können bey der Pflege dieſer Bäumchen eine angenehme, edle und lehrreiche Beſchäftigung finden, die ſowol in ihr Fach der Oekonomie und der Tafel einſchlägt, als auch ſie zur Kenntniß der Sorten leitet und auf die leichteſte Weiſe in der Obſtlehre unterrichtet. — Uebrigens verſchaffen ſie im Garten noch manche Bequemlichkeiten. Gehet z. B. unvermuthet ein Spalierbaum ab, ſo kann man mitten im Sommer, zu aller Zeit, ſelbſt mit den Früchten, ein Orangeriebäumchen, das eine dazu ſchikliche Geſtalt hat, an die Stelle ſezzen, und ſeinen Abgang ſo gleich ergänzen. Man ſtürzet nur daſſelbe ſamt ſeinem Erdballen aus dem Scherben und ſtellet es in das dazu bereitete Loch. Es wird dadurch in ſeinem Wachsthum nicht im mindeſten geſtöret: viel-

mehr

mehr breitet es ſogleich ſeine Wurzeln aus, wächſet freudig fort, und kann ſogleich, als ein Spalierbaum behandelt werden.

§. 2.

Von den Grundſtämmchen zu allen Gattungen der Orangeriebäumchen und von ihren Veredlungsarten.

Dieſer niedlicher, angenehmer und nützlicher Zwergbäumchen kann man faſt von allen Arten und Sorten des Kern- und Steinobſtes erziehen, und ſie entweder in Blumentöpfen und Küblen oder in Gartenbeeten, Rabatten ꝛc. pflegen. — Die Aepfelſorten werden auf Paradiesäpfelſtämmchen, auch Johannisapfel genannt, veredelt. Dieſes iſt die kleinſte Zwergart von Bäumen oder vielmehr Strauch, deſſen Frucht ein ſüßer ungeſchmakker Holzapfel iſt, der um Johannis reifet *). Er macht lauter zarte, kleine Nahrungswurzeln und zwar in großer Menge, ſo weit ihn die Erde berührt. — Die Birnen werden gewöhnlich auf Quitten gut gemacht, wozu eigentlich die Birnquitte gehöret, weil ſie das Birnreis lieber annimmt als die Aepfelquitte. Die Quitte iſt eine größere Art Zwergbaum und treibt ſtärker und flüchtiger, als der Johannisapfel, darnach man ſich auch im Schnitt richten muß: doch macht die Quitte keine eigentliche Pfahl- oder Herzwurzel, ſondern nur Haftwurzeln und reichliche Haar- oder Nahrungswurzeln. — Außer der Quitte iſt zu ſehr kleinen Birn-

*) Man hat noch eine Varietät von dieſer Zwergart, welche Dû Hamel Douçin nennt; er heißt auch der holländiſche Paradiesapfel, und hat größere Blätter. Dieſer treibt etwas ſtärker, und dienet mehr zu ſolchen Orangerie-Obſtbäumchen, die in den Gartenbeeten gepflegt werden.

Birnorangeriebäumchen auch der Weißdorn (Crataegus Oxyacantha Lin.) dienlich, der ein bloßer Strauch iſt, und häufig in Waldungen, Zäunen ꝛc. wächſt und einen langſamen Saftumlauf hat. Seine Beerenfrüchte ſind zwar trokken und ſchlecht (wie auch die Quitte eine trokkene, ſteinigte Frucht iſt): es verſichert aber du Hamel, daß er keine Veränderung oder Verſchlechterung der Birnen an denen Zwergbäumen wahrgenommen habe, die auf Weißdorn veredelt geweſen, und können desfalls die weitere Erfahrungen noch näher entſcheiden *). — Die Wildlinge zu den Pfirſchenorangerien ſind die Pflaumenſtämmchen, beſonders von der ſogenannten Haberpflaume, die um Jakobi reifet. Mandelſtämmchen taugen hier nicht, weil ſie gewöhnlich nur eine ſtarke Pfahlwurzel machen, und keine Krone von Haarwurzeln, auch einen ſehr flüchtigen Trieb haben. — Die Abrikoſen gedeihen gut auf Zwetſchen, ſodann auch hier auf Pflaumen. — Zu Kirſchen hat man theils den Mahaleb (Prunus Padus Mahaleb), theils die Süßkirſchwildlinge, theils die ſauren. Leztere haben einen mäßigern Trieb, als jene, es gehen aber äußerſt ſelten ſüße Sorten auf ſauren Wildlingen

---

*) Ueberhaupt können die Orangeriebäumchen die beſte Entſcheidung in vielem geben, wie oben berühret, da ſie gleiche Erde, gleiche Feuchtigkeit, gleichen Sonnenſtand ꝛc. haben. So iſt die gemeine Meinung, daß Birnſorten, die zu Steinen geneigt ſind, oder die ein brüchiges, krachendes Fleiſch haben, wie auch die wenig ſaftigen, nicht auf Quitten taugen, ſondern nur blos diejenige, welche ein ſchmelzendes Fleiſch haben (Beurré). Es ſind aber noch nähere Proben anzuſtellen. — So viel iſt gewiß, daß einige Sorten auf Quitten nicht gedeihen, wie z. B. die Rouſſette d'Anjou ꝛc., vielleicht taugen ſie auf Weißdorn, oder auch auf Miſpeln (Mespilus German. Lin.) beſſer.

gen an: aber auf ſüßen faſt alle ſaure Sorten. Anfänglich glaubte ich, die ſüßen ſtarktreibenden Kirſchenſorten ließen ſich nicht zu Orangerien zwingen; aber auch die größten Sorten Herzkirſchen, die Lothkirſche, die Lauermannskirſche, die Schöne von Rocmont ꝛc. bringen ihre Früchte. Will man ſie nur zu Probefrüchten in ſo lange erziehen, ſo ſind auch zur Noth die Blumentöpfe von der gewöhnlichen Größe hinreichend: allein wenn man die Bäumchen lange und zur eigentlichen Orangeriezucht halten will, ſo iſt nöthig, daß die frechtreibende Sorten in größere Gefäße und in Kübel geſezzet werden. Indeſſen ſind die ſäuerlich ſüßen Kirſchenarten, deren wir ſo viele trefliche Sorten und von großen Früchten haben, die vorzüglichſten zu dieſem Behuf. — Die Pflaumenſorten werden auf Pflaumenwildlinge und theils auf Zwetſchen veredelt. Die kleine gelbe Mirabelle behält an Fruchtbarkeit, niedlichem Wuchs, leichter Behandlung und Dauerhaftigkeit vor allen den Vorzug. Die Kirſchpflaume (Prune Cerise) wird in der Blüthe, wie ein Blumenſtrauß, aber behält wenig Früchte. — Den ſüßen Mandeln dienen die Pflaumenwildlinge zu Grundſtämmen. Die Zwergmandeln, Amygd. nana indica, wie auch Africana nana mit gefüllter Blüthe, blos zur Zierde, und nana Sibirica ſind ohnedem zwergartig. — Stachelbeeren und Johannisträubchen laſſen ſich auch zu niedlichen Bäumchen in Scherben ziehen und vertragen allen Schnitt *).

Die Veredlung aller dieſer Orangeriebäumchen von Kern- und Steinobſt geſchiehet entweder durch das

*) Wenn dergleichen nebſt Steinobſt mit höherem Schaft zwiſchen Aepfeln und Birnen von minderer Höhe rangiret werden, ſo nimmt ſich der Anblik ſehr gut aus.

das Okuliren, oder durch das Pfropfen oder durch das Kopuliren. — Bey dem Pfropfen entſtehen zwar die früheſten Früchte, und auch das Kopuliren verurſacht eher Frucht als das Okuliren: doch iſt auch hier das Okuliren, und zwar auf das ſchlafende Auge die beſte Veredlungsart, zumal bey Quitten, welche das Auge beſſer annimmt und verwächſet, als den Pfropf. — Das Pfropfen iſt ſehr räthlich und anwendbar, wenn der Grundſtamm, der Wildling, bis zur beliebigen Kronhöhe ſchön, glatt und gerade, und dabey etwa eines Fingers dik iſt, wie beſonders Kirſchen und Pflaumen meiſt einen ſchönen Schaft bilden. Die 2 aufgeſezte Pfropfreiſer, jedes mit 2 Augen geben alsdann die Krone. Taugt aber der Wildling nicht zum Schaft, und muß unten gepfropft werden, ſo ſoll man ihn tief greifen, daß die Pfropfſtelle bey dem Verſezzen etwas weniges in die Erde komme; hier ſezt man nur 1 Pfropfreis auf, und bildet aus dem ſchönſten Trieb ſeiner Augen den Schaft. Wäre aber der Wildling ſtark, daß zum baldigern Verwachſen 2 Pfropfreiſer aufgeſezt werden müßten, ſo widmet man ein ſolches Stämmchen rathſamer zu einem Buſchbäumchen. — Der dünne Wildling wird okuliret, und zwar ganz unten, daß er bey dem Verſezzen noch mit etwas Erde kann bedekket werden, und der erwachſende Trieb giebt denn den Schaft. Wäre aber der Wildling ſtark und ſchön gerade und glatt, ſo können auch oben in beliebiger Höhe, je nachdem man ihm ſeine Krone geben will, 2 oder 3 Augen in regelmäßiger Ordnung eingeſezzet und aus denſelben die Aeſte zur Krone gezogen werden. — Eben ſo erziehet man das Bäumchen durch das Kopuliren. Wird das edle Reis mit 2 oder 3 Augen unten angeſezt, ſo beſtimmt man den ſchönſten und gerade aufwachſenden Trieb zum Schaft. Kopulirt man es aber zur Krone, ſo werden die Triebe zu den Kron-

zwei-

zweigen genommen, und muß man in dieſem Fall ein Kopulirreis erwählen, das die Augen nahe beyſammen ſtehen hat.

§. 3.

Von Anpflanzung, Erziehung und Bildung der Obſtorangeriebäumchen.

Sowol die Erziehung der Wildlinge oder Grundſtämmchen zu den Orangeriebäumchen, es ſeyen Johannisſtämmchen, Quitten, Weißdorn, oder Kirſchen und Pflaumen, muß in der Baumſchule oder im freyen Land geſchehen, als auch ihre Veredlung und erſte Erziehung bis zur gebildeten Krone. Wollte man dieſes alles in einem Blumentopf verrichten, ſo werden ſie niemals den freudigen Wuchs dabey äußern, den ſie im freyen Land haben. — Bey dem erſten Zurichten aller Arten von Wildlingen aber iſt dieſes eine Hauptregel, daß man an einer kurzen Länge der Hauptwurzel eine ſchöne Krone von feinen Nahrungswurzeln erziehe. Hier iſt der entgegengeſezte Fall von einem Spalierbaum oder einer Pyramide. Soll jene (S. I. Th.) eine Hauptwurzel von 1 Fuß und leztere von $1\frac{1}{2}$ Fuß Länge haben, ſo ſoll die des Orangeriebäumchens für einen Blumentopf von 8 Zoll Tiefe und Weite nicht über 4 Zoll lang ſeyn. Will man nun z. B. ein Johannisſtämmchen in die Baumſchule zu einem künftigen Orangerieäpfelbäumchen einſezzen, das nicht dikker als einen halben Zoll im Durchſchnitt ſeyn ſoll, ſo ſtuzt man die Hauptwurzel auf 2 bis 3 Zoll ab, und die Haarwurzeln auf $1\frac{1}{2}$ Zoll und ſezt es 1 Zoll tiefer ein, als es zuvor geſtanden, nachdem man auch zuvor den Trieb ſelbſt auf $1\frac{1}{2}$ Fuß abgeſchnitten. Hat es ſodann einen Sommer geſtanden und freudig getrieben, ſo kann es gegen Herbſt durch Okuliren, oder im Winter durch Kopuliren oder im Frühjahr durch Pfropfen veredelt werden.

Eben

Eben das Verſtuzzen der Wurzeln findet bey den Quittenſtämmchen ſtatt, wie überhaupt bey allen Grundſtämmen oder Wildlingen, die für Bäumchen beſtimmt ſind, welche in enge Gefäße eingeſezt werden ſollen. Die Wurzeln des Quittenſtammes ꝛc. können und ſollen nach der Beſchaffenheit ihrer Größe und Menge verſtuzzet und verringert werden. Denn hier gilt es nicht um einen ſtarken Wachsthum, ſondern um einen gemäßigten. Hieraus iſt daher auch leicht zu beurtheilen, daß man bey denjenigen Obſtorangeriebäumchen, welche in die freye Erde in die Beete und Einfaſſungen der Blumengärten, in engliſche Anlagen und ſonſt verſezzet werden ſollen, und einen ſtärkern Wachsthum haben dürfen, auch zu einem höhern Schaft und größern Krone erzogen werden, ſich wiederum in Anſehung der Wurzeln obiger Regel des Verſezzens der Bäume nähern könne.

Nach dem Veredlen der Grundſtämmchen gehet das Augenmerk auf die Erziehung und Bildung des Schafts und dann der Krone. — Die Höhe des Schafts von 1 oder 1½ Fuß iſt für kleine Bäumchen die angemeſſenſte. Sie hängt aber übrigens von dem Wohlgefallen ab, oder von der Abſicht, wie man ſeine Obſtorangerie unter einander ordnen und ſtellen, und für den Anblik gefällig machen, ſie hier oder da einen Bogen formiren laſſen, oder ſonſt eine Anſicht bilden will, dabey einige höher, andere niedriger, ſeyn ſollen. Iſt nun der Wildling unten okuliret, ſo macht das eingeſezte Auge gewöhnlich einen Sommertrieb, der zum Schaft gewidmet und erzogen wird. Iſt dieſer Schuß oder Sommertrieb ſtark und hat er ſchon bis Ende May ſeine beſtimmte Höhe erreicht, ſo kann er ſodann wol noch bey dem zweyten Safttrieb, oder Johannistrieb zur Bildung der Krone durch Abkneipen gebracht werden, (wovon hernach). Iſt er aber nicht

nicht ſtark, oder man eilet nicht damit, um etwa baldige Probefrüchte zu erhalten, ſo thut man beſſer, wenn man den Wuchs des Schafts nicht durch allzufrühe Erziehung der Kronäſte ſchwächet, ſondern den Sommertrieb den ganzen Sommer hindurch ungeſtört fortwachſen läſſet, und erſt im folgenden Frühjahr auf beliebige Höhe abſchneidet, nachdem man 3 Augen zu den Kronäſten zugegeben. Solchergeſtalt wird das Orangeriebäumchen 3 Jahre lang in der Baumſchule erzogen: im erſten Jahr der Wildling zu Bildung ſeiner Wurzeln und zu ſeiner Veredlung: im andern Jahr zu Bildung des Schafts: im dritten Jahr zu Bildung der Krone *). Iſt das Bäumchen unten gepfropft oder kopulirt, daß aus einem deren beſten Trieben der Schaft erzogen werden ſoll, ſo werden beym kopulirten die ſchwächern Triebe ober- oder unterhalb dem ſtärkſten behutſam ausgebrochen, bey dem gepfropften aber die übrigen Triebe von Zeit zu Zeit abgezwikt, damit das Schaftreis den Saft allein erhalte, jene aber läßt man nie weiter zu Kraft kommen, als nur, daß das Reis am leben bleibe, um die Verwölbung der Pfropfwunde bewerkſtelligen zu helfen.

Die

*) Ein anderer Fall iſt, wenn ein Obſtfreund zum Studium der Pomologie das Bäumchen nur zur baldigſten Erlangung einer Probefrucht erziehet, dabey man 1 ja 2 Jahre früher dazu gelangen kann, zumal durch das Pfropfen zur Krone dabey man oft ſchon im 2ten Jahr Frucht haben kann. Denn hier kommt es nicht auf regelmäßigen Wuchs an, ſondern man ſezt gleich beym Johannistrieb mit Anfang des Junius durch das Abknikken der Sommerſchoſſe deren hinterſte Augen noch im erſten Sommer in Thätigkeit, und bildet durch Kunſt frühzeitige Fruchtaugen: ja man nimmt auch die Früchte an, wenn ſie, wie häufig geſchiehet, am Schaft herauswachſen.

Die erſte Bildung der Krone iſt nun das fernere Hauptaugenmerk bey Erziehung des Orangeriebäumchens noch in der Baumſchule. Hierbey richten ſich die Verfahrungsregeln nach der verſchiedenen Veredlungsart. — Iſt bey dem unten okulirten Stämmchen a) wie zuvor gemeldet, der erſte Sommertrieb ungeſtört fortgewachſen und wird ſolcher erſt im folgenden Frühling zur beliebigen Schafthöhe abgeſchnitten, nachdem man ihm 3 Augen zu den Kronzweigen zugegeben, ſo läßt man ſolche zur Bildung der Krone auswachſen und im Fall ſie allzugerade aufſteigen wollen, werden ſie vermittelſt eines dazwiſchen gezwängten Hölzchens aus einander geſpreitet. Vielfältig ſezzen dieſe Zweige ſchon an den hintern Augen Fruchtaugen an. Iſt nun der Safttrieb ſtark und man will das Fruchttragen beſchleunigen, ſo bricht man gegen Johannis oder gegen die Hälfte des Jun. die Spizzen der Zweige, oder bey ſtarken Trieben die Hälfte ihrer Länge, zwiſchen 2 Blättern ab, ſo bilden ſich noch in eben dem Sommer bey dem Kernobſt Laubaugen, die das folgende Jahr Fruchtaugen werden, und bey dem Steinobſt Blütheaugen. — Will man aber bey dem erſten Sommertrieb, wenn er beſonders ſtark geweſen und ſchon mit Ende May ſeine Schafthöhe erreichet hat, noch in dieſem Jahr die Krone bilden, wozu 3 bis 6 gleich weit von einander ſtehende Hauptzweige die ſchönſte Form geben, ſo bricht man Anfangs Junius die Spizze aus, da denn noch Seitenäſte zur Krone erwachſen werden. — Iſt b) das Stämmchen oben zur Krone okuliret, und etwa nur 1 Auge eingeſezt, und es erwüchſe daraus, wie allermeiſt, nur 1 Trieb, ſo kneipt man dieſen mit Anfang Junius bis auf 4, 5 oder 6 Augen ab, aus welchen hernach beym zweyten Safttrieb nach Johannis noch 2 bis 3 Zweige zur Bildung der Krone entſtehen. Oft aber treiben bey gutem Saft und Wurzeln aus

dem

dem einen eingeſezten Auge 2, 3 Zweige zur Bildung der Krone. — Iſt c) das Bäumchen zur Krone gepfropft oder kopuliret, ſo werden ſeine Triebe zu den Kronäſten gezogen. Bey ſchwachem Safttrieb, und wenn etwa das Bäumchen im Blumentopf veredelt iſt, treibt das Kopulierreis 1 oder 2 ſchwache Zweige und das dritte Auge bildet ſich ſchon zum Fruchtauge: und die Pfropfreiſer jedes von 2 Augen treiben ſodann 2 Zweige und die 2 hinterſten Augen bilden ſich gewöhnlich zu Fruchtaugen. Bey ſtarkem Safttrieb aber machen ſie mehrere und ſtärkere Zweige, die man ſodann im halben Junius zur Hälfte, wenn ſie 8—10 Zoll lang ſind, zwiſchen 2 Blättern abbricht, um noch im Nachſommer Blütheaugen zu ſehen. Bey dieſem Abzwikken der Sommertriebe muß man, wie bey dem Schnitt in der Folge auf die Richtung der lezten Augen ſehen, und ſich die daraus erwachſenden Triebe vorſtellen, wie ſie ſtehen werden, damit ſich die Krone gehörig ausbreite, außen keine Lükken entſtehen, und inwendig nicht zu viele Zweige ſich häufen *).

§. 4.

Vom Einſezzen der Obſtorangeriebäumchen, ihren dienlichen Gefäßen und gehörigen Erde.

Soll nun das bis zu ſeiner gebildeten (obgleich noch nicht völlig ausgebildeten) Krone in der Baumſchule erzogene Bäumchen in ſeinen Blumentopf oder Kübel eingeſezt werden, ſo kann ſolches entweder vor

*) Liebhaber, welche Orangeriespaliere, Pyramiden, Buſchbäumchen ꝛc. erziehen wollen, können ſich leicht die Regeln zu Bildung derſelben ſowol, als zum Schnitt und übrigen Behandlung abſtrahiren.

Winter oder im Frühjahr geſchehen. Gemächlicher iſt es, wenn ſie über Winter im freyen Lande ſtehen bleiben, weil man ſodann nicht weiter für ſie zu ſorgen hat. Müſſen ſie aber den Umſtänden nach vor Winter eingeſezzet werden, ſo ſoll man ihre Kronäſte noch nicht beſchneiden, ſondern damit bis gegen das Frühjahr warten. — Bey der wirklichen Einſezzung hat man nicht nur die obigen Regeln bey Verſezzung der Bäume vorzüglich zu beobachten, daß die Wurzeln wohl aus einander gebreitet und ordentlich in der Fläche hingelegt, und ſodann durch beygegoſſenes Waſſer die Erde wohl angeſchlämmet werde, ſondern man hat noch insbeſondere darauf Bedacht zu nehmen, daß die Hauptwurzeln von der Wand des Gefäßes noch $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll abſtehen. Sie müſſen daher vor dem Einſezzen gehörig zugeſchnitten, auch die Haarwurzeln auf 2 Zoll mit einem ſcharfen Meſſer abgeſtuzt werden. Die oberſten Wurzeln ſollen nur $\frac{3}{4}$ oder höchſtens 1 Zoll hoch Erde über ſich bekommen. Zu dem Ende füllet man das Gefäß auf die ohngefähre Höhe mit Erde an und drukt ſie ein, daß ſie ſich nicht viel weiter mehr ſezzen kann, ſtellt das Bäumchen mit ſeiner Wurzel hinein und unterſucht, ob es in ſeiner gehörigen Höhe zu ſtehen komme: ſchüttet alsdann feine Erde auf die ordentlich aus einander gelegten Wurzeln, rüttelt das Bäumchen, daß ſich die Erde überall wohl anlege, und ſchüttet alsdann Waſſer zu, um die Erde recht vollkommen anliegen zu machen. Ueber dieſe naſſe Erde ſtreuet man zulezt noch etwas reine Erde und bedekt ſolche mit Moos, als welches den ganzen Sommer über kann liegen bleiben, und läßt die neueingeſezten Bäumchen etliche Tage auſſer der Sonne und freyen Luft unter Dach ſtehen. Beſagtes aufgelegtes Moos gewähret viele weſentliche Vortheile: es hält nicht nur die ſtark auffallenden Sonnenſtrahlen ab, daß ſie die Erde nicht ſo geſchwind austroknen kön-

können, und ſolche viel länger feucht bleibet und ſeltener begoſſen zu werden bedarf, ſondern auch beym Begießen ſelbſt verhindert es das Verſchwemmen, wie auch das Verkruſten der Erde, hält die Oberfläche rein von Unkraut, daß deſſen Same nicht ſo leicht durch Anflug einwurzeln kann: auch bey ſtarken Regen und Plazregen verhindert es das Verſprizzen der Erde, und das Beſchmuzzen der Blumentöpfe und der Fenſter, wenn ſie auf Blumenbrettern vor denſelben ſtehen, und was noch andere Vortheile mehr ſind.

Was nun ihre Gefäße betrifft, ſo beſtehen dieſelbe aus größern oder kleinern Blumentöpfen oder aus Kübeln. Die Töpfe von Stein gebrannt, wie die Sauerbrunnenkrüge, ſind ſehr gut und dauerhaft, aber theuer und vermehren die Schwere. Irdene, gut gebrannte, ſind gewöhnlich und gut; und wenn ſie auswendig glaſurt ſind, auch ſchön. — Will man nur Proben anſtellen und die Obſtſorten nur auf die erſte Frucht erziehen, nach deren Erlangung aber die Bäumchen in größere Gefäße ſezzen, ſo ſind die gewöhnliche Blumentöpfe von etwa 7 Zoll hoch und weit, oder 7 Zoll hoch und 6 Zoll weit hinreichend. Außerdem aber hängt die Größe der Gefäße von der Willkühr und Abſicht ab, wie groß und ſtark man ſeine Orangeriebäumchen will erwachſen laſſen, da ſich von ſelbſt verſtehet, daß die Größe der Krone des Baums und die Menge der Früchte mit der Größe des Gefäßes und der darin möglichen Ausbreitung der Wurzeln in geradem Verhältniß ſtehet. Je größer alſo die Gefäße ſind, deſto mehr Früchte können die Bäumchen tragen, und behalten. Die beſte Form des Blumentopfs, worin jedes Orangeriebäumchen gedeihet, iſt 10 Zoll Höhe und 9 Zoll Weite, oder 9 Zoll hoch und 8 Zoll weit. Sie können entweder gleichweit ſeyn, oder, um mehrern Raum beym Stellen zu gewinnen, beſonders aber wegen dem

Teller, unten auf 1 Zoll enger zulaufen. — Ein äuſſerſt bequemes, nüzliches und wichtiges Stük aber zu jedem ſolchen Blumentopf iſt ein Teller vom Töpfer dazu verfertiget, um den Blumentopf darein ſtellen zu können. Er muß in ſeiner Fläche und Rundung um 2 Zoll oder 1½ Zoll gröſſer ſeyn, als der Boden des Blumentopfs, und einen Rand haben, der 2½ bis 3 Zoll hoch iſt. Durch dieſen Teller kann man viele Mühe des Gießens erſparen, wenn man denſelben voll Waſſer gießet, als welches auch bey der größten Hizze geſchehen kann. Die Erde ziehet das Waſſer allgemach und nach Bedürfniß ein, die Wurzeln werden bey der größten Sonnenhitze erquikt und das Bäumchen ſtehet immer freudig und friſch da, und dienet ſolches wegen der mit der Feuchtigkeit ſich vereinigenden Wärme der Sonnenſtrahlen vielmehr zum Gedeihen und Wachsthum des Bäumchens und ſeiner Früchte, als das Gießen zur Abendszeit. Wird ferner das Bäumchen zu manchen Zeiten begoſſen, um die obere Erde auch durchzufeuchten, ſo bleibt das überflüſſige Waſſer, ſo wie auch vom Regen, in dem Teller, und wird dadurch das Blumenbret vor der Fäulniß länger verwahret, mehrerer Vortheile nicht zu gedenken. — Die hölzernen Kübel ſind wegen ihrer Unzerbrechlichkeit und Dauer, wenn ſie mit Oehlfarbe (dabey die rothe ſehr wohlfeil iſt) angeſtrichen ſind, vorzüglich und ſchön, ſie müſſen aber 2 eiſerne Reifchen haben. Die Gröſſe dieſer Kübel kann 13 bis 16 Zoll (Rheinl. Werkſchuhes) ſeyn, von gleicher Höhe und Weite. In ſolchen Kübeln müſſen die Bäumchen nicht unter 2 Fuß Schafthöhe haben, und können ſie darin ſtärker, als 2 Zoll im Durchſchnitt dik werden.

Die Erde, ſo man den Orangeriebäumchen geben ſoll, muß eine gute Gewächserde ſeyn. Es iſt leicht zu erachten, daß bey ihrem beſchränkten Raum für die Wurzeln, die nicht, wie im freyen Lande, weit um-

umher Nahrungstheile finden können, ihr weniges Erdreich deſto beſſer ſeyn müſſe, um auch ihre Früchte zur Vollkommenheit zu bringen. Da aber auch die beſte Erde in ſo weniger Maſſe bald von Nahrungstheilen erſchöpft wird, ſo muß dieſem Abgang von Zeit zu Zeit durch düngendes Begießen wieder aufgeholfen werden. Dieſes kann nicht beſſer geſchehen, als wenn man Schafmiſt (die Exkremente, ihre Knötelchen) in Waſſer 4 Wochen eingeweichet und mit ſolchem Waſſer alle 2 oder 3 Wochen einmal die Erde durchgießet. — Will man ſich eine gute Erde für die Orangeriezucht in Vorrath halten, ſo bediene man ſich entweder der Bereitung fetten Erdreichs durch Begießung mit Blut von Schlachtvieh, welche im I. Theil beſchrieben worden, oder man ſteche Raſen von ſüßen Graspläzzen, etliche Zoll dik, und miſche darunter den dritten Theil von fettern Erdarten, aus alten Miſtbeeten, Teichſchlamm, Erde aus Gräben, von Viehtriften, Gaſſenerde u. dergl., lege alles auf einen Haufen, und laſſe es einen Winter durchfrieren und im Sommer ſteche man es alle 4—5 Wochen um. In der Eile dienen auch die Maulwurfshaufen auf ſüßen Wieſen mit untermiſchtem vierten Theil alter Miſtbeeterde oder dergleichen.

§. 5.

Von fernerer Behandlung, Pflege und Wartung der Obſtorangeriebäumchen.

Eine Hauptſorge für dieſe Bäumchen den Sommer hindurch iſt das fleißige Begießen. Ohne ſtete mäßige Feuchtigkeit können ſie nicht gedeihen, noch ihre Früchte gut nähren. Zumal iſt das fleißige Begießen nöthig, wenn ſie Früchte haben. Da thut nun der oben beſchriebene Teller ſehr gute Dienſte. Ein Schoppen (Nößel) Waſſer, den die Erde von unten auf-

ziehet, iſt beſſer als eine Kanne, die oben darauf gegoſſen wird, denn iſt die Erde ſehr trokken worden, ſo läuft das meiſte Waſſer an den Seiten ab, ohne die Erde an den Wurzeln durchzufeuchten. Man muß aber auch dem Guten nicht zu viel thun. Inſonderheit muß das Waſſer ordentlich abziehen können, wenn die Erde nicht ſauer werden ſoll. Zu dem Ende iſt es gut, wenn man unten auf die Löcher des Blumentopfs, damit ſie ſich nicht durch die Erde verſtopfen entweder ein hohles Scherbchen, oder eine Handvoll Moos, oder grobe Sägeſpäne und Holzerde legt, daß das Waſſer ſtets durchſeihen könne. Man darf aber auch nicht die Teller immer voll Waſſer halten, ſonſt ſauret endlich die untere Erde im Blumentopf, ſo hoch das Waſſer ſtehet, und wird nachtheilig. Man läßt ſie einige Tage auch wieder ganz leer. — Bey anhaltender Sonnenhizze müſſen die Blumentöpfe öfters umgedrehet werden, damit nicht immer eine Seite der Wurzeln den Strahlen ausgeſezt ſey.

Zur gedeihlichen Pflege der Orangeriebäumchen gehöret ferner, daß bey einem jeden im Frühjahr, ehe es wieder in das Freye ausgeſezt wird, entweder die Erde aufgefriſchet, oder, wenn es 2 Jahre geſtanden hat, daſſelbe ganz verſezzet werde. Im zweyten Frühjahr wird nur oben die Erde etliche Zoll tief mit einem Spahn aufgelokkert und hinweggenommen, und friſche, gute, fette Erde darauf gelegt. Im dritten Jahr aber wird auch neben herum friſche Erde eingeſchlämmet. Man hebt nemlich das Bäumchen mit ſeinem ganzen Klumpen Erde aus ſeinem Gefäß, welches ſich wohl thun läſſet, wenn die Erde nicht allzu feucht iſt. Iſt das Gefäß nicht allzu ſchwer, ſo kann es unter dem Arm, umgekehrt, verrichtet werden. Man ſtellet ſodann das Bäumchen mit ſeinem ganzen Klumpen Erde auf ein Bret, und ſchneidet mit einem alten Meſſer, oder eigends dazu verfertigten

meſſer-

meſſerartigen Inſtrument anderthalb Zoll dik, und bey den Kübeln 4 Zoll dik, die Erde ſamt dem darein verflochtenen Gewebe von Wurzeln weg, und eben ſo unterhalb, belegt unten mit ſo viel friſcher eingedrukter Erde den Boden, ſtellet das Bäumchen mit ſeinem noch übrigen Klumpen Erde darauf, ſchüttet neben herum in den leeren Raum neue Erde, ſchlämmet ſie ein, nimmt auch oberhalb die alte Erde, ſo weit thunlich, hinweg und legt dafür neue gute darauf. — Hat aber das Bäumchen 3 oder 4 Jahre geſeſſen, oder will es im zweyten, dritten nicht recht fort, und treibt keine neue Sommerſchoſſe mehr, ſondern nur bloße Laub- und Fruchtaugen, oder hat ein kränkliches Anſehen, ſo iſt das gänzliche Verſezzen nothwendig, entweder in das freye Land, oder in einen größern Blumentopf oder Kübel. Bey dem leztern wird es um die Zeit, wenn ſich der Winter zum Ende neigt, und man ſeinen Bäumchen durch Begießen und Ausſezzung in die freye Luft zu ihrem neuen Trieb verhelfen will, aus ſeinem alten Gefäß auf vorbeſagte Weiſe herausgenommen und nicht nur die alte Erde und Wurzelfaſern etliche Zoll dik, ſondern ſo viel nur thunlich bis auf etliche Zoll Nähe an der Hauptwurzel weggeräumt, nur daß die Hauptwurzel nicht ganz entblößet werde: füllet ſodann den vorigen, oder beſſer einen andern etwas größern Blumentopf oder einen Kübel mit neuer guter Erde ſo weit an, als nöthig iſt, ſtellet das Bäumchen hinein, thut um die Wurzeln die übrige nöthige neue Erde unter Zugießung des Waſſers und läſſet es noch einige Tage im Schatten ſtehen.

Wenn ein und das andere Orangeriebäumchen keine Sommerzweige treiben will, und man doch die Sorte gerne fortpflanzen möchte, ſo darf man es nur in freyes Land ſezzen, ſo wird es deren im erſten Sommer treiben, weil ſich die Wurzeln ausbreiten können.

Eben dieſes Verſezzen in freyes Land (oder zur Noth in ein größeres Gefäß, als ſie zuvor gehabt) iſt nöthig, wenn man alte Orangeriebäumchen verjüngen will, wenn ſie nichts als Fruchtaugen haben, dadurch ſie bald entkräftet werden, oder wenigſtens nur ſehr kurze Sommerzweige treiben. Allein ſie müſſen zugleich zurükgeſchnitten werden, was nemlich Aepfel und Birn ſind; bey dem Steinobſt thut es ſich nicht, ſolches muß blos durch Verſezzen in ein Gartenland verjünget werden. Das Kernobſt aber, welches nun im Alter und bey eingeſchränkten Wurzeln die ſchlafenden Augen aus den Fruchtſtumpen oder Ringelwüchſen zu lauter Blütheaugen entwikkelt, ſchneidet man auf einen halben Zoll länge an ſeinen dichtbeyſammenſtehenden Fruchtzweigen ab, und ſtuzt einige der andern jedes Jahr um etwas ein.

§. 6.

Von Behandlung der Obſtorangeriebäumchen auf den Rabatten in Gärten, und auf Blumenbeeten.

Nicht wenig Zierde und Anmuth machen dieſe kleine Bäumchen auch in den Gärten, wenn ſolche auf den Rabatten oder auf Blumenbeeten mit ihren Früchten prangen, und wer es zum erſtenmal erblikt, wird von Vergnügen ganz überraſchet. Sie werden aber entweder mit den Scherben in die Erde gegraben, ſo, daß der Rand derſelben mit 1 Zoll Erde bedekket iſt: oder man ſezt ſie, wie einen andern Baum, frey ein, ohne Blumentopf. Erſtere werden in allem eben ſo behandelt, wie jene, die auf Blumenbretten ſtehen, haben aber ſo vieles Begießen nicht nöthig, weil ihnen theils die benachbarte Erde viele Feuchtigkeit mittheilet, theils ſie von der Sonne nicht ſo ſehr ausgetroknet werden können, als die freyſtehende; nur wenn ſie Früchte haben und die Trok-

kenheit der Witterung anhält, muß man ſie mit Begießen nicht vergeſſen. — Was nun aber die in der Erde freyſtehenden Bäumchen betrifft, ſo wachſen ſolche, weil ihre Wurzeln freyern Spielraum haben, ſtärker, und muß man ſich desfalls im Schnitt darnach richten. Außerdem müſſen ſie alle Frühjahr, ehe der Safttrieb eintritt, ausgehoben und die zu ſehr wuchernden Wurzeln beſchnitten werden. Bey dem Ausheben aber ſollen die Wurzeln nicht völlig von Erde entblößet werden, ſondern man ſticht mit dem Spaten in der Rundung einen Ballen ab, (je größer das Bäumchen iſt, deſto größer muß der Erdballen um die Wurzeln ſeyn,) räumt die Erde um den Ballen hinweg, und ſchneidet ſodann die Wurzelfaſern und die ausſchweifenden Wurzeln weg, wie oben bey den Scherbenbäumchen gezeiget worden.

§. 7.

Von Beſorgung der Obſtorangeriebäumchen über Winter.

Will man gar keine Mühe über Winter mit denſelben haben, ſo kann man ſie nur im Garten mit ſamt den Scherben in die Erde eingraben, ſo daß der Rand derſelben einer Hand breit unter der Erde ſtehe. Auſſerdem aber werden ſie in das Haus eingeſtellet, entweder in eine Kammer, oder ungeheizte Stube. Allein der Keller iſt für ſie zu warm und zu ungeſund. — Damit ſie aber bey ſtrenger Kälte für Froſtſchaden verwahret bleiben mögen, ſo hat man nur darauf zu ſehen, daß bey Eintritt des ſtärkern Froſtes die Erde in den Töpfen nicht naß ſey, ſondern mehr trokken, dann ſchadet ihnen auch große Kälte nicht. Unter andern iſt ihnen räthlich, wenn man oben die Erde mit Schnee bedekt hält, der ſie ſchüzzet und bey dem Aufthauen mit mäßiger Feuchtigkeit verſorgt.

Es

Es kann aber geſchehen, daß der Winterfroſt ſtrenge wird, und der ganze Balle Erde durch und durch gefrieret: allein nicht immer ſind deshalben die Orangeriebäumchen unrettbar verlohren. Zum Troſt der Gartenfreunde muß ich etliche meiner geprüften Erfahrungen desfalls anführen. In dem anhaltenden ſtrengen Winter $\frac{1793}{1794}$ waren alle meine Bäumchen in einer kalten Kammer durch und durch gefroren, und weil der Froſt beſtändig anhielt, und die Rinde an den Bäumchen ſchrumpfte, ward mir um ſie bange. Ich ſtellte ſie in den Keller, belegte ſie zu ihrer Erquikkung mit Schnee, und ließ ſie nach und nach aufthauen. Bey Nachlaß der Kälte ſtellete ich ſie wiederum in die Kammer; aber bald fiel abermals unvermuthet wieder ſehr heftiger und anhaltender Froſt ein: alle froren wieder durch und durch. Ich überließ ſie ſodann ihrem Schikſal; aber von 30 verdarb nicht ein einziges: alle blüheten im folgenden Frühjahr und trugen die ſchönſten Früchte. — Dieſe glükliche Erhaltung ſchrieb ich theils der Trokkenheit der Erde zu, theils daß die Bäumchen einmal aufgethaut waren; denn allzulange anhaltender Froſt zerſtöret endlich die Lebenswärme. — Noch merkwürdiger war meine Erfahrung und Probe im Frühjahr 1796. Nach vom außerordentlich warmen Winter fieng den 26. Febr. heftige Kälte an, und des Nachts erfolgte Fenſterfroſt. Meine Bäumchen, welche ſchon etliche Wochen vorher ausgeſtellet und begoſſen waren, um ſie in Trieb zu bringen, gefroren ſämmtlich durch und durch ſo, daß ein Scherbe dabey zerſprungen, und die zum Theil noch mit Waſſer angefüllte Teller Eisklumpen waren. Ich ließ ſie 8 Tage im Froſt ſtehen, da aber die Kälte anhielt, ſtellte ich ſie ein. Zwey davon, ein Saraſinbirnbaum und ein Kirſchenbäumchen waren unbeweglich angefroren, und wollte ich ſie denn auch nun zur Probe ſtehen laſſen. Sie hielten den beſtändigen Froſt und Unwetter von

4 Wochen aus. Von erſtern verdarb kein einziges und trugen im Sommer die ſchönſten Früchte: von lezteren 2 aber trauerte der Saraſin im Frühjahr, trieb ſpät aus, blühete zwar, aber ohne Früchte anzuſezzen, deren er des Jahrs zuvor 16 ſchöne Stükke lieferte, und nach der Blüthe gieng er ab, und das Kirſchenbäumchen verdarb gegen Herbſt, wie ich es von beiden nicht anders erwarten konnte.

§. 8.

Vom Schnitt der Obſtorangeriebäumchen überhaupt.

Die Orangerieobſtbäumchen erfordern ihren eigenen Schnitt, und kommt hauptſächlich darauf an, ſo viele Augen, als möglich iſt, ganz nahe an den Stammäſten in Leben und Thätigkeit zu ſezzen, damit ſie ſowol vollaubig und nicht hager und zakkig werden, als auch ihre Früchte nahe am Stamm eine haltbare Stüzze haben, der Baumſaft nicht unnüz ausſchweife, ſondern viele Blüthe- und Fruchtaugen entwikle. Zu dem Ende muß man kurz ſchneiden, damit die ſchlafenden Augen in Tragſpizzen ausſtoßen, und die Krone klein und äſtig ſich bilde.

Wie ſich nun im Grunde bey dieſem Schnitt alles auf den gewöhnlichen Zwergbaumſchnitt reducirt, und ſolcher in Miniatur iſt, (daher auch die obigen Regeln zu faſſen und zu bemerken ſind,) ſo muß er ſich auch da nach dem Wurzelvermögen des Baums richten. Weil aber dieſes in Töpfen ſehr beſchränkt iſt, ſo muß auch ſtets kurz geſchnitten werden, um nicht Sperräſte zu bekommen. Jedoch hat man ſich dabey nach der Natur des Baums und ſeines Triebes zu richten, ob derſelbe flüchtig (ſtarktreibend) ſey oder nicht, und wo man einen ſcharfen (kurzen) Schnitt, oder einen flüchtigen (mit Aufſezzung mehrerer Augen) zu führen habe. So erfordert z. B. der Peping, Fenchelapfel ꝛc.

einen

einen ſcharfen Schnitt, faſt alle Renetten einen flüchtigen, die engliſche Carolin einen noch flüchtigern Schnitt. Bey dem Peping ꝛc. muß das dritte gebildete Auge das Leitauge geben, bey den Renetten ꝛc. das vierte, bey dem Gulderling, dem engliſchen Carolin ꝛc. hingegen das fünfte Auge. Nach etlichen Jahren, wenn der Baum in ſeiner vollen Tragbarkeit iſt, hat man wenig mehr an ihm zu ſchneiden, und hat er alsdann meiſt Tragholz. Man ſchneidet daher die Leitzweige nur auf 1 gebildetes Auge, damit der Saft in den Fruchtzweigen nicht fehle.

§. 9.

Vom Schnitt der Kernobſtbäumchen.

Wenn man nun ein Bäumchen (nach dem ſcharfen Schnitt) auf 2 ausgebildete Augen ſchneidet, ſo wird das oberſte Auge den Leitzweig machen: aus dem folgenden gleich darunter wird entweder ein Blüthauge oder ein Fruchtauge ſich entwiklen, oder ein fingerlanges Fruchtreis, oder ein Fruchtholz, Knotenholz. (Iſt es aber um eine baldige Probefrucht zu thun und man ziehet nicht die Schönheit einer belaubten Krone in Betracht, ſo darf man nicht ſo ſcharf ſchneiden, und ſtets 3 gebildete Augen laſſen, da ſich denn aus dem zweyten und dritten bald Fruchtaugen bilden.) — Außer den Leitzweigen oder Mutterzweigen, die zur fernern Ausbildung der Krone, und Erzeugung der Fruchttriebe ſind, hat man bey dieſen Bäumchen ſelten viel zu ſchneiden, denn ſie treiben keine Waſſerſchoſſe und dergleichen. Was ſie außer den Leitzweigen haben, ſind die Fruchthölzchen, und die Fruchtreiſer. Von erſteren wiſſen wir aus obigen Regeln vom Zwergbaumſchnitt, daß ſie die Obſtmagazine ſind, die uns oft bis 8 und mehr Jahre lang bey manchen Sorten faſt alle Jahre Früchte liefern,

und

und alſo das Meſſer nie fühlen dürfen. Sie treiben aus ihren kurzen dikken Ringeln alljährlich neue Fruchtaugen hervor, an welchen wir ſehen, was über 1 oder 2 oder 3 Jahre Frucht tragen wird. — Anders verhält es ſich mit den ſchlanken Fruchtreiſern, mit denen 3, 4 bis 5 Zoll langen Zweigen, die (bey ſtarkem Wuchs) unterhalb dem Leitzweig hervorwachſen und gar oft an ihrer Spizze Fruchtaugen haben. Dieſe dürfen nach der Regel nicht ganz gelaſſen werden, (man müßte denn ſehr nach einer Probefrucht verlangen und ſonſt keine am Bäumchen zu erwarten haben; aber ſelten bleibt die Frucht hängen, weil der Mutterkuchen fehlt, oder es wird die Frucht klein und geringe, oder leicht vom Wind abgeworfen). Dieſe Fruchtzweige müſſen nun auf Knotenholz auf 2 ſichtbare Augen geſchnitten werden, um daraus durch Kunſt ein Fruchtholz zu bilden.

Oefters finden ſich auch Fruchtaugen an den Leitzweigen, bald am Ende, bald an der Mitte derſelben. Allein dieſe dürfen nicht verhindern, daß die Leitzweige auf 1, 2 oder 3 ſichtbare Augen zurükgeſchnitten werden, wenn man ſchöne und dauerhafte Bäumchen haben will. Stünde aber ein Tragauge an ſolchem Zweige tiefer als der regelmäßige Schnitt geſchehen müßte, ſo kann es bleiben; jedoch darf der Schnitt nie an einem Tragauge geſchehen, ſonſt gehet die Frucht doch verlohren, und äußerſt ſelten treibt neben der Blüthe ein Leitzweig hervor, wie bey Zwergbäumen im Lande.

Treiben bisweilen 2 Leitzweige bey einander aus von gleicher Größe, ſo wird entweder der obere ganz weggenommen, wenn der untere in ſeiner Richtung beſſer zur Krone taugt; oder wenn der obere kann beybehalten werden, ſo wird der untere zu Knotenholz auf 1 Auge geſchnitten.

Was

Was nun die Orangeriebirnbäumchen auf Quitten betrifft, ſo werden ſie, weil die Quitte ſtärker treibt, als der Johannisſtamm, behandelt mit dem flüchtigen Schnitt, und alſo den Leitzweigen 3 Augen gelaſſen: ſind ſie aber auf Weißdorn veredelt, die nicht ſo ſtark treiben, ſo ſind 2 Augen allermeiſt genug.

§. 10.

Vom Schnitt des Steinobſtes bey Obſtorangeriebäumchen.

Hier wird hauptſächlich auf das Vorhergehende 4te Kap. vom Zwergſchnitt des Steinobſtes überhaupt verwieſen, da bereits gezeiget iſt, wie ſolches einen verſchiedenen Schnitt vom Kernobſt erfordere, da es ſich von demſelben, in der Art ſeine Früchte zu bilden und anzuſezzen, ſehr unterſcheidet. Das Kernobſt trägt nie am einjährigen Holz reife Früchte: denn ſeine Fruchtaugen erfordern zu ihrer völligen Ausbildung wenigſtens 2 meiſt 3 und bey manchen Sorten 4 Jahre. Hingegen blühet das Steinobſt an einjährigem Holz, und ſeine Fruchtaugen bilden ſich an jedem Sommertrieb völlig aus. Seine Fruchtzweige, Fruchtknoten machen kein Ringelholz mit ſchlafenden Augen, ſondern ſie treiben jährlich etwas weiter und haben jedesmal an der Spizze ein Laubauge, das der Ableiter des etwa zu ſtark eintretenden Saftes iſt. — Wie verſchieden nun einige Klaſſen Steinobſtes ihre Fruchtaugen anſezzen und was deshalben im Schnitte zu beobachten, auch wie bey manchen nur blos der Johannisſchnitt anzuwenden ſey, iſt in dem vorhergehenden Kap. angezeiget. — Die Pflaumen, welche ihre Fruchtaugen jedesmal bey einem Laubauge anſezzen, ſind auch deswegen leicht zu ſchneiden. Man läßt ihnen wegen ihrem ſtarken Trieb 4 bis 5 ſichtbare Augen. Sie treiben ſodann eine Menge Fruchtholz, und hängen

gen ſich voll. Auch darf man bey ihrer anfänglichen Bildung, im erſten und zweyten Jahr, nicht achten, daß ihre hoch und oft bis an das Ende des Sommertriebs angeſezte Fruchtaugen in das Meſſer fallen und weggeſchnitten werden. — Die Kirſchen ſind unter ſich verſchieden, was die Anſezzung ihrer Fruchtaugen betrifft. Die meiſten Sorten haben ihre Laubaugen und Fruchtaugen am Zweige vertheilt, aber das oberſte iſt immer ein Laubauge: andere haben ihre Fruchtaugen einzeln am vorjährigen Trieb, und nur das äußerſte an der Spizze iſt ein Laubauge. Wollte man dieſe leztere im Frühjahr beſchneiden, ſo würden ſolche Fruchtzweige abſterben, weil bey ihnen keine Frucht zur Kraft kommen kann, die nicht über ſich ein Laubauge hat, das den Ueberfluß des Safts aufnimmt. Es iſt daher ſchon vorhin bey dem Zwergſchnitt der Kirſchen gezeiget, daß man ſolche Kirſchenarten im Sommer noch vor Johannis, da die Fruchtaugen noch nicht ausgebildet ſind, auf beliebige Augen, auf 3, 4 oder 5 Augen, ſchneide, damit noch der ſtärkere Trieb des Safts die noch unausgebildeten Fruchtaugen in Laubaugen verwandle, und was ſonſt nach Johannis, (da der Umlauf des Safts nicht mehr ſo ſtürmiſch iſt, und die Blätter eine größere Vollkommenheit haben, die Augen auszubilden,) Staubfäden worden wären, in Blätter umſchaffe. — Die Pfirſchen, Abrikoſen und Mandelbäumchen ſind die niedlichſten im Schnitt und erfordern die meiſte Vorſicht. Schneidet man ſie an einem Fruchtauge, das man für ein Laubauge anſiehet, ſo ſtirbt der ganze Fruchtaſt ab, und die Früchte daran ſind verlohren. Das beſte dabey iſt nun zwar, daß jeder Fruchtaſt unten 2 Laubaugen hat, die auf das folgende Jahr den Erſaz machen; man ſoll ſie indeſſen nicht eher ſchneiden, als bis ſie blühen wollen oder bereits verblühet haben, damit man mit Gewißheit ein Laubauge zum Schnitt für den Leit-

zweig auswählen könne. Man ſchneidet ſodann die Leitzweige auf 4 Augen, und die Fruchtaugen, die zu vorräthigem Holz ausgewählt werden, auf 3 ſichtbare Augen. Uebrigens müſſen die Pfirſchenbäumchen einmal während der Blüthe wohl feucht gehalten werden, ſonſt laſſen ſie ſolche gerne fallen, und hernach muß man ſie für den Froſt wohl verwahren. Denn da der Saft früh in die Blütheaugen eintritt, ſo leiden ſie bald durch Kälte: blühen zwar hernach ſchön, aber fallen alle ab. Außerdem aber werden ſie die ſchönſten und reichlich tragende Bäumchen.

Drit-

Dritter Theil.

Von Behandlung der Obſtfrüchte, und ihrer Anwendung zu ökonomiſchem Gebrauch und Nuzzen.

Erſtes Kapitel.

Behandlung des friſchen Obſtes im Abpflükken und Aufbewahren: vom Troknen der verſchiedenen Arten Obſtes: und ſeiner Benuzzung zu Syrup und Brandewein.

§. 1.

Von den Obſtfrüchten und deren Beurtheilung.

Das Kernobſt, die Aepfel und Birne heißen theils Sommerobſt, theils Herbſtobſt, theils Winterobſt. Sommerobſt iſt dasjenige, welches entweder vom Baum eßbar iſt, oder doch wenigſtens in etlichen Tagen zum friſchen Genuß gut iſt. Allermeiſt muß es vor ſeiner Reife vom Baum genommen werden, da es ſaftiger und beſſer und nicht ſo bald mehligt iſt. Es hält ſich nicht lange, und wird bald teig, mehligt und faul. — Das Herbſtobſt wird zwar nicht am Baum völlig reif, erreicht aber doch ſeine Eßbarkeit bald und in etlichen Wochen auf dem Lager. Gewöhnlich werden die Sorten dazu gerechnet, die ſich längſt

bis Martini halten. — Winterobſt heißen alle die Sorten, die zwar auch ſchon im November eßbar werden, aber ſich bis in die Wintermonate halten und gut bleiben; vorzüglich aber die, ſo in den Monaten des folgenden Jahres ihre völlige Lagerreife erhalten und bis in den Sommer hineindauren. — Das Winterobſt muß ſo lange als möglich am Baum bleiben. Dieſes träget oft gar vieles zu ſeiner Güte und Haltbarkeit bey. — Man muß von einer jeden Sorte den Zeitpunkt ſeiner Lagerreife wiſſen, oder wo nicht, genau darauf Acht geben. Denn wenn das Obſt einmal paſſirt iſt, wie man zuſagen pflegt, das iſt, wenn der Zeitpunkt ſeiner Reife, der oft nicht lange dauert, vorbey iſt, ſo iſt ſeine meiſte Güte und ſein ächter Wohlgeſchmak dahin, und man kann es nicht mehr vollkommen beurtheilen. Zwar hängt der Zeitpunkt der Lagerreife vielfältig auch von der Jahreswitterung ab. War ſie dem Obſt nicht zuträglich, und iſt es überhaupt ſchlecht gerathen, ſo wird das Winterobſt öfters um 4, 5 Wochen früher lagerreif als ſonſten, hat auch ſeine Güte nicht, wird bald faul und hält ſich nicht lange, wenn auch ſchon der Sommer ſehr trokken geweſen. Darauf muß man nun auch in Abſicht auf die Lagerreife Acht haben, und an der Farbe, hauptſächlich aber an der Milde beym Stiel abnehmen, wenn der rechte Zeitpunkt zum Genuß iſt.

Von der Güte des Obſtes und einer Sorte vor der andern, iſt nicht nach dem Geſchmak einzelner Perſonen zu urtheilen. Mancher findet etwas angenehm, das dem Andern bey weitem nicht iſt. Man muß die Eigenſchaften eines Obſtes in Betracht ziehen.

Die Aepfel haben unzählige Gradationen, von der Süßigkeit des Zukkers, bis zu der Säure des Eſſigs. Je mehr die Süßigkeit mit dem Sauren vermiſchet iſt, ſo, daß ſich der Geſchmak mehr dem Süßen nähert, als der Säure, deſto angenehmer iſt es dem

Gau-

Gaumen der allermeiſten Obſtliebhaber. Selten ſchmekt einem ein ganz ſüßer oder ganz ſaurer Apfel angenehm. Süße Aepfel kochen ſich auch nicht ganz weich, weder friſch, noch getroknet, ſondern bleiben ganz, wegen dem Gummi, den der ſüße Saft bey ſich führt.

Allein die mit etwas Säure vermiſchte Süßigkeit erhebt noch keinen Apfel zum erſten Rang des Tafelobſtes, ſondern er muß auch Parfüm haben, einen gewürzhaften Geſchmak mit einem Wohlgeruch verbunden, das nicht immer beyſammen iſt: wie z. B. die Aniſäpfel, Fenouillets, die Muskatenrenette, viele Kalvillen ꝛc. die beides zugleich beſizzen. — Das Fleiſch des Apfels muß ferner ſaftreich, es muß zart und mild ſeyn, ohne dabey ſandig oder grieſig. Schmelzendes und butterhaftes Fleiſch kommt zwar nur hauptſächlich den Birnen zu; die Aepfel haben im Vergleich mit den Birnen ein veſtes Fleiſch, doch gränzt es auch bisweilen an das ſchmelzende, wie bey dem ſich zikadirenden Ruſſiſchen Eisapfel, dem Revalſchen Birnapfel, dem Herbſtaniſapfel ꝛc. wenigſtens muß es zart, mild und ſaftvoll ſeyn. — Der Apfel iſt überdas viel geiſtiger, als die Birne, und ſein Wein gränzet viel näher an den Traubenwein, als der der Birne.

Die Birnen haben theils ein ſchmelzendes, butterhaftes Fleiſch mit vielem Saft, wovon ein geringerer Grad iſt: häufiger Saft, und halbbrüchiges Fleiſch, (caſſante) wie Bergamotte d'Hollande: theils haben ſie ein brüchiges Fleiſch: theils haben ſie einen gewürzhaften Geſchmak, theils zugleich Parfüm und Wohlgeruch: theils iſt der Saft ſüß, theils säuerlichſüß. Selten ſind Birnen ſauer, ſondern wenn ſie ſchlecht ſind, rauh und zuſammenziehend. Man kann aber bey den Birnen mehr Süſſigkeit vertragen, als bey den Aepfeln.

§. 2.

Vom Pflükken und Abnehmen des Obſtes.

Wenn vom Pflükken und Abnehmen des Obſtes von den Bäumen die Rede iſt, zu welcher Tageszeit ſolches geſchehen ſolle, ſo iſt die Rede nur inſonderheit von Tafelobſt; denn bey großer Menge des wirthſchaftlichen Obſtes laſſen ſich keine Stunden auswählen, ſondern damit hat man ganze Wochen zu thun. — Was aber auserleſene Sorten von Tiſchobſt betrifft, ſo ſoll ſolches eine Stunde nach Sonnenaufgang gepflükt werden. Es iſt das ein wichtiger Umſtand, worauf Wenige achten, aber einen gewaltigen Unterſchied im Geſchmak des Obſtes macht. Man betrachte überhaupt im Sommer die Pflanzen, wie ihre Blätter, wenn die große Hizze des Tages kommt, anfangen ſchlaff zu werden, und ſie den Kopf immer mehr hängen laſſen, bis die Abendkühlung kommt. Das verurſachet die große Ausdünſtung der Säfte durch die Sonnenhizze. Sie werden welk vom Vormittage, bis gegen Sonnenuntergang. Dann iſt die Hizze vorüber, und der Thau erfriſchet ſie. Dadurch erlangen ſie neue Kräfte und des Morgens ſind ſie ſtark und lebhaft. Eben ſo verhält es ſich auch mit den Obſtfrüchten. Am Mittage ſind ſie erſchöpft, matt, geſchmaklos und durch und durch warm. Sie erholen ſich gegen Abend, wie die Blätter, und auf gleiche Weiſe haben ſie ihre Vollkommenheit am frühen Morgen. Man mache nur die Probe, und pflükke des Morgens eine Birn von dem Spalier, und lege ſie an einen kühlen Ort bis Mittage: pflükke alsdann bey der Mittagshizze von eben dieſem Baum eine andere, und vergleiche ſie im Geſchmak gegen einander: man wird kaum glauben können, daß ſie auf einem und eben dem Baum erwachſen ſeyen.

Manche Obſtarten haben ferner ihr Eigenes in Anſehung ihrer Reife, da einige im höchſten Grad der Reife zum friſchen Genuß am beſten ſind, andere aber im Anfang ihrer Reife; Pfirſchen z. B. und zwar die wolligten oder rauhen ſind in ihrem höchſten Grad der Reife nicht mehr recht ſchmakhaft. Die rechte Zeit, dieſe Frucht abzunehmen, iſt, wenn ſie nur noch ein wenig an dem Stiele hängt. Wenn ſie ſich aber mit ſamt dem Stiele abbrechen laſſen, ſo haben ſie noch nicht ihre völlige und gehörige Reife. Zur höchſten Reife aber, wo ſie von ſelbſt abfallen, muß man ſie nicht am Baume kommen laſſen. Ihr beſter Geſchmak iſt dann vergangen. Mit den glatten Pfirſchen oder Nektarinen hat es dagegen eine ganz andere Bewandniß. Wenn ſie ſchon halb trokken ſcheinen, und um den Stiel welk und runzlich, inwendig aber gelb ſind, und ſich ſelber ablöſen und vom Baume fallen, ſo ſchmekken ſie am beſten, und werden nicht ſo leicht mehligt als die eigentlichen rauhen Pfirſchen. — Die Abrikoſen werden auch ſogleich mehligt, wenn ſie zur höchſten Reife gekommen ſind. Will man ſie im beſten Geſchmak haben, ſo müſſen ſie entweder in ihrer erſten Reife abgebrochen werden, und zwar nicht bey heißer Sonne, ſondern Morgens oder Abends, oder man nimmt ſie in ihrer angehenden Reife ab und legt ſie ein Paar Tage in einer Kammer hin. — Gleiche Bewandniß hat es mit verſchiedenen Sommer- und Herbſtbirnen, die man nicht zur völligen Reife am Baum darf kommen laſſen, weil ſie ſonſt mehligt werden, als Rouſſelet, Mouille bouche d'été, Beurré gris, die Beſtebirn oder Eyerbirn ꝛc. andere aber ſchmakhafter ſind, wenn ſie von ſelbſt vom Baume abfallen, als Rouſſelet de Rheims ꝛc.

§. 3.

Vom Aufbewahren des Obſtes, ſowol des wirthſchaftlichen als des Tafelobſtes.

Von nicht minderer Wichtigkeit iſt das Aufbewahren des friſchen Obſtes, das theils ungekocht das ganze Jahr hindurch uns erquikken kann, und unſerm Blut die allerbeſten Säfte mittheilet, theils gekocht unſere Mahlzeiten vermehret, theils aber auch zum Handel und Erwerb eines baaren Stük Geldes dienet, womit manche Haushaltungsausgabe beſtritten werden kann.

Was nun das wirthſchaftliche Obſt betrifft, ſo muß ſolches bey ſeiner vollkommenen Reife und trokkenem Wetter mit Vorſicht gebrochen, und ſo viel möglich geſchonet werden, daß weder die Stiele am Baum bleiben (dadurch am Obſt an ſolchen Stellen verborgene Fäulniß entſtehet), noch die Früchte gedrukt oder geplozt werden. Denn wenn ſchon keine offene Wunde an einem Apfel iſt (als die unumgänglich in kurzer Zeit Fäulniß verurſacht), ſo wird doch daſſelbe unanſehnlich, und auch eher faul, wenn es gedrukte Flekken hat. Das aufzubehaltende Obſt darf daher auch nicht heimgefahren, ſondern muß in Körben, und nicht in Säkken nach Haus getragen werden. Daſelbſt wird es ſortenweis in Kammern oder in Ermangelung deren auf den Speichern aufgeſchüttet, wo es etliche Wochen liegen bleibt, damit es ſowol etwas abtrokne, als auch ſichtbar werde, was allenfalls angeſtoßen iſt. Allzulange ſoll man es aber nicht liegen laſſen, weil es ſonſt zu ſehr austroknet, und nicht nur zu viel Saft verlieret, ſondern auch zu bald mild und lagerreif wird. — Nach ohngefähr 2 oder 3 Wochen wird es in den Keller auf die etliche Fuß hohe errichtete Horden und zubereitete reine Bretter geſchüttet, von Zeit zu Zeit den Winter über durchſucht, das ganz

faule in ein dabey ſtehendes offenes, aber wohlgebundenes Faß, das nicht ausläuft, geworfen, das angeſtoßene oder halbfaule aber zum Verſpeiſen, oder zum Troknen zu Schnizzen angewendet.

Es kommt nun dabey auf die Beſchaffenheit des Kellers an, daß das Obſt mehr oder weniger fault. Iſt er dumpfig, allzuwarm, Schimmel erregend oder gar naß, ſo fault nicht nur das Obſt ſtärker, ſondern leidet auch etwas an ſeinem guten Geſchmak. Je beſſer der Keller für die Fäſſer, Wein oder Bier iſt, deſto zuträglicher iſt er auch für das Obſt.

Außerdem wird die Aufbewahrung der Aepfel in der Erde gerühmt: Man gräbt an einem nicht zu feuchten und auch nicht zu warmen Orte eine Grube, belegt ſolche mit Brettern, ſchüttet die Aepfel in dieſelbige, und bedekket ſie wieder mit Brettern, und ſodann mit Erde 1 bis 2 Fuß hoch. Wenn man darauf ſieht, daß lauter geſunde und keine angeſtoßene, flekkige oder faule Aepfel mit in die Grube kommen, ſo werden ſie bis in den Monat Julius ſo friſch und ſchmakhaft bleiben, als wären ſie erſt vom Baum gepflükt.

Was nun aber das feine Tafelobſt betrifft, ſo kann ſolches entweder auch in Kellern, wenn ſie trokken ſind, oder in Obſtkammern oder in Käſten aufbewahret werden. — Die Obſtkammer muß ein Oeſchen haben, um bey einem hohen Grad von Kälte das Obſt durch ein gelindes Feuer vor dem Froſt zu ſichern, und iſt dabey ein Thermometer ſowol wegen dem Grad der Kälte, als der Wärme ſehr dienlich und bequem. In einer ſolchen Obſtkammer werden Stellaſchen wie Repoſitorien an den Wänden aufgerichtet, darauf die Sorten Obſtes geſondert liegen können, welches zugleich für das Auge ein ergözzendes Naturalienkabinet vorſtellet. Auf ſolchen Repoſitorien (dergleichen auch in den trokkenen Kellern errichtet werden

den können), wird das Obſt aufgeſtellet und zwar auf die Blumen und den Stiel in die Höhe. Zu einer ſanften Lage erwählet man entweder Moos, oder Hechſel, oder Kleye, aber alles das ſorgfältig trokken. Wird aber das Obſt in der Fruchtkammer nur blos aufgeſchüttet; und auf den platten Boden gelegt, ſo wird etwas reines trokkenes Roggenſtroh untergeleget. Harte Sorten Aepfel können dikke auf einander liegen, z. B. Borsdörfer, Stettiner, Kartheuſer ꝛc., aber Renetten, engliſche Königsäpfel und dergl. die ein mildes Fleiſch haben, können es nicht allzuwohl, wenigſtens nicht lange vertragen: ſie drukken einander und werden flekkig und unſcheinbar. Aus der Obſtkammer muß aller fremde Geruch entfernt ſeyn, wie auch die Quitten, weil ſonſt der Geſchmak des Obſtes ſehr verdorben wird. Will man einigen Sorten Aepfeln, unter andern den Borsdörfern, einen angenehmen Muskatellergeſchmak machen, ſo lege man eine Anzahl in eine Schachtel bey Hollunderblüthe. Auch Hopfen giebt ihnen einen lieblichen Geſchmak, wer davon Liebhaber iſt. — Will man ſein Tafelobſt in Kiſten und Verſchläge pakken, worin ſie ſich wegen der geſchloſſenen Luft auch vorzüglich lange, ja am längſten, und gut erhalten, oder in Tonnen und Fäſſer, die keinen fremden Geruch haben, ſo wird das Obſt ſchichtenweiſe eingeleget oder vielmehr geſtellet, mit dem Stiel in der Höhe und jedesmal eine Lage trokkene und von reinem Stroh geſchnittene Hechſel, oder Kleye dazwiſchen, noch beſſer aber Werch von Flachs ꝛc., nur aber muß ſolches vorher etliche Wochen wohl ausgelüftet ſeyn, daß es keinen Geruch mehr hat; auch trokkenes reines Moos iſt gut. Die Sorten Obſtes, ſo am ſpäteſten reifen, kommen unten zu liegen, die früher, oben. Die Fäſſer oder Kiſten werden ſodann zugeſchlagen. Alle 4 Wochen werden ſie geöffnet, durchſucht, und das Faule ausgeſondert. Bey ſtarkem

kem Froſt werden ſie dahin getragen, wo das Obſt vor dem Verfrieren ſicher iſt, wiewol es, alſo verwahrt, minder Gefahr hat, als freyliegend in Obſtkammern. Die Kammern, worin dieſe Obſtbehälter ſtehen, müſſen trokken, und mehr kühl als warm seyn.

Zur möglichſt langen Erhaltung des Winterobſtes iſt noch folgende Behandlung zu merken, daß man ſolches, ſo bald es vom Baum kommt, auf verſchiedene Haufen in der Obſtkammer legt, daß es verſchwizze oder gähre, 2, 3 oder 4 Tage, nachdem die Witterung feucht oder trokken iſt. Alsdenn wird ein Stük nach dem andern abgetroknet mit einem Tuch und etliche Tage auf Tafeln in die Sonne oder trokkene Luft gelegt, damit ſie etwas austroknen, ſodann verwahret. — Die Fruchtkammern, die in den obern Stokwerken des Hauſes zubereitet oder erwählet werden, ſind wegen ihrer Trokkene für den Geſchmak und Haltbarkeit des Obſtes vorzüglicher als die unten im Hauſe und als die im Keller.

§. 4.

Vom Dörren oder Troknen des Obſtes, und der verſchiedenen Art und Weiſe dieſes Geſchäfts.

Gedörrtes oder getroknetes Obſt, oder, wie es auch in andern Ländern benennet wird, gebakkenes Obſt, iſt in einer Haushaltung, wo beſonders der Mäuler viel, und der Mahlzeiten noch mehr ſind, faſt unentbehrlich, eine geſunde Speiſe und auch für Kranke allermeiſt die dienlichſte Nahrung. Es iſt aber auch für den Handel, wenn man ſeinen Ueberfluß zu Geld ſchlagen will, beſonders wenn das Obſt allenthalben wohl gerathen, und das friſche Obſt und der Obſtwein ſehr wohlfeil iſt, eine zuträgliche und ſichere Art, eine gute Einnahme daraus zu ziehen. Es kommt freilich dabey viel auf den Preis des Holzes an, das lei-

leider faſt allenthalben theuer iſt, und immer theurer wird. Jedoch auch dabey iſt der Gewinn meiſt beſſer, und den Winter hindurch kann man zu ſehr vielem getrokneten Obſt kommen, ohne deshalben beſonders Holz zu verbrennen. Man macht täglich warme Stuben, und dabey kann an und um die Oefen eine ſolche Einrichtung mit Dörrhorden gemacht werden, daß man nicht nur das abgängige Winterobſt, ſondern auch viel anderes gemächlich troknen und verſchiedene Zentner Schnizze erhalten kann (wer anders die Feuchtigkeit in der Stube, die freilich dabey unvermeidlich iſt, nicht achtet —). Dieſe Waare hält ſich viele Jahre gut, ohne zu verderben oder ſchlechter zu werden. Man hat einen Vorrath auf Mißjahre, und kann auch ſeinen Ueberfluß immer wohl anbringen; und ein guter Oekonom oder wirthſchaftliche Hausmutter muß dahin Bedacht nehmen, daß die Wirthſchaftsproducte nicht zur wohlfeilen Zeit, ſondern nur dann erſt losgeſchlagen werden, wenn ſie zu ihrem beſten Preis angeſtiegen ſind. — Gut getroknetes Obſt hält ſich in die 4 bis 5 Jahre, und kann man es in ſolcher Zeit nicht verbrauchen oder verkaufen, ſo läßt es ſich, wenn ſich Milben darin zeigen wollen, noch länger haltbar machen, wie weiterhin gelehret wird. — Der Obſtwein verurſachet viele Koſten an Faß, Binderlohn, Keltern ꝛc., erfordert Mühe und Achtſamkeit, liegt in Gefahr und muß zu ſeiner Zeit verkauft werden. Doch — es hängt desfalls vieles von eines jeden Bedürfniſſen, von den Umſtänden, Gewerben, Nahrungszweigen und Lage eines Orts ab, und kann ein jeder am beſten wählen, was ihm am zuträglichſten dünket.

Indeſſen wollen wir die beſte Art und Vortheile, die nüzlichſten Obſtſorten auf verſchiedene Weiſe zu troknen, in Betrachtung ziehen; denn es iſt kein ökonomiſches Geſchäft ſo geringe,

ringe, das nicht ſeine gewiſſen Vortheile und Handgriffe hat, um es gut und zum möglichſten Nutzen zu verrichten.

Das Troknen des Obſtes an der luft und Sonne

iſt die geringſte Verfahrungsart. Es ergiebt ſich von ſelbſten, daß es nur bey Sommerobſt, Sommeräpfeln und Sommerbirnen thunlich, weil es in den warmen Sommermonaten geſchehen muß, da die Tage lang und die Sonne wirkſam iſt. Die Aepfel- oder Birnſchnizze, welche nicht dikke geſchnitten werden dürfen, reihet man mit einer Nadel an ſtarke Fäden, deren Enden zuſammengebunden und an der Sonnenſeite des Hauſes an Nägeln, oder beſſer an langen Stäben, daß ſie frey hängen, aufgehänget werden. Am beſten iſt es, daß die Obſtſchnüre unter etwas Obdach hängen, um für den Regen geſichert zu ſeyn, als welcher das Troknen ſehr verzögert, und wenn er anhaltend iſt, Fäulniß und Schimmel verurſacht. Hat man aber an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnüre unter Obdach zu bringen, ſo müſſen ſie bey bevorſtehendem Regen ſo lange unter Dach gebracht werden, bis man ſie wieder aufhängen kann.

Bey dieſem Troknen müſſen die Obſtſchnüre nicht nur von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne jede Seite beſcheine, ſondern man muß auch jede der aufgeſchnürten Schnizze öfters an ihren Faden fortrükken, damit nicht die unterſten, die von der obern laſt ſehr gedrukt werden, zu ſchimmeln und zu faulen anfangen.

Es muß ſehr dienliche gute Witterung ſeyn, wenn die Schnizze alſo vollkommen und gehörig austroknen. Die Probe wird auf dieſe Art gemacht, daß man etliche Schnizze von einander bricht, und ſodann mit den

beſ-

beiden Daumennägeln recht ſtark drükke: zeigt ſich auf den Nägeln etwas Naſſes, ſo ſind ſie noch nicht hinlänglich ausgetroknet. Man muß ſie daher noch in einen nicht gar heißen, ſondern verſchlagenen Bakofen, woraus das Brodt bereits gekommen iſt, bringen, als welches überhaupt gut iſt, wenn auch die Schnizze heißen Sonnenſchein gehabt haben.

Bey dem Erkauf ſolcher Schnizze muß man der Redlichkeit der Verkäufer verſichert ſeyn, daß ſie kein ſchlechtes oder unreifes, von Winden vor der Zeitigung abgeworfenes oder durch den Wurmſtich abgefallenes Obſt darunter gemenget, welches den guten Geſchmak des getrokneten Obſtes ſehr herunterſezt. Auch müſſen beſonders die auf ſolche Weiſe in der Sonne getrokneten Schnizze vor dem Kochen wohl mit heißem Waſſer gewaſchen werden, weil ſie in der freyen Luft und Sonne von den Fliegen und andern Inſekten verunreiniget werden: wie denn auch beſonders die Weſpen ſolche halb verzehren.

Das Troknen des Obſtes im Bakofen

iſt vorzüglicher, als in der Sonne, und lange nicht ſo mühſam als das Anreihen der Schnizze an Fäden, und das öftere Wenden und Warten derſelben. — Es wird aber ſolches Troknen im Bakofen verrichtet entweder, wenn derſelbe noch heiß vom Brodtbakken iſt, oder daß er zum Obſttroknen eigends und beſonders gehizzet wird.

In jenem Fall, wenn das Obſt in dem vom Brodtbakken noch heißen Ofen ſoll getroknet werden, ſo wird ſolches alſobald, nachdem das Brodt herausgenommen iſt, hineingebracht. Ungeſchälte Schnizze, und geringes Obſt, das etwa zur Geſindeſpeiſe gewidmet iſt, können auf den bloßen Heerd gelegt und getroknet werden, aber geſchälte Schnizze, wie

wie auch Steinobſt, Kirſchen, Mirabellen, Zwetſchen oder Pflaumen ꝛc. werden auf Horden (die bekanntlich von Weiden und andern Ruthen geflochten und mit Leiſten umgeben ſind), in den Bakofen geſchoben, damit ſich keine Aſche ꝛc. anhängen könne, und welches auch bequemer und eilfertiger geſchehen kann, man auch nicht ſo viele Hizze bey dem Ofen auszuſtehen hat. — Je dünner die Schnizze ſind, und je weniger dikke das Obſt neben einander liegt, auch etlichemal gewendet, oder unter einander gerühret wird, deſto leichter troknet es, und reichet wohl die Hizze eines Brodtgebaks zu, ſolches fertig zu machen. Liegt aber das Obſt dikke, und zwar auf dem bloßen Heerd, ſo muß man, wenn das Geſchäft des Troknens auf einmal beendiget werden ſoll, die Hizze erneuern, und zu dem Ende auf beiden Seiten des Ofens bey der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obſt unbelegten Plaz laſſen, worauf etwas Holz oder Reiſig, jedoch wo möglich kein Nadelholz (weil ſolches das Obſt blakricht oder blaſigt macht, welches einen bitterlichen Geſchmak verurſacht), angezündet wird, welches auch vorne an der Thüre des Bakofens geſchehen kann. Dieſe Feuer aber müſſen mit aufrechtgeſtellten Bakſteinen von dem Obſt unterſchieden und wie mit einer kleinen Mauer eingeſchloſſen ſeyn, damit ſowol die Kohlen und Aſche nicht unter das Obſt gerathen, noch die zunächſtliegenden Schnizze, Pflaumen ꝛc. nicht verbrennen. Iſt das Holz ausgebrannt, ſo müſſen die Rauchlöcher und Thüre des Ofens wieder geſchloſſen, auch dieſe Nachfeurung nöthigenfalls wiederholt werden, bis das Obſt vollkommen getroknet iſt: wobey das öftere Wenden, beſonders bey den Zwetſchen oder Pflaumen nicht zu vergeſſen, daß die untere Seite obenhin komme, als wodurch das Troknen ſehr befördert wird.

Soll aber der Bakofen zum Obſtdörren beſonders gehizzet werden, ſo darf man

ihn

ihn nicht ſo heiß machen, als zum Brodtbakken nöthig iſt, ſonſt würde alles Obſt verbrennen, ſondern er muß nur einen ſolchen Grad von Hizze bekommen, als er hat, wenn das gebakkene Brodt eben herausgenommen worden. Iſt dieſes, ſo wird er, wie zum Brodtbakken reine gekehrt, die Kohlen aber auf die eine Seite des Ofens gehäufet, daß die Hizze länger unterhalten wird. Uebrigens aber verfähret man mit dem Obſt, wie auch in Anſehung des Nachfeurens, wie zuvor gemeldet worden. — Was aber die Zwetſchen oder Pflaumen betrifft, wenn ſie der Menge wegen nicht auf Horden, ſondern auf dem bloßen Heerd des Ofens ſollen getroknet werden, ſo iſt es gar dienlich, wenn der Heerd mit Aſche beſtreuet wird. Denn einestheils verhindert ſie, daß die Zwetſchen nicht aufſpringen und ihren beſten Saft nicht ausfließen laſſen, anderntheils laſſen ſie ſich auf der Aſche bequemer wenden, als wenn ſie auf dem bloßen Heerd liegen, und auf demſelben ankleben und anbakken. Wenn die Zwetſchen nicht aufgeplazzet ſind, ſo hängt ſich die Aſche nicht ſonderlich an, und wenn es auch in etwas geſchiehet, ſo werden ſie ohnedem vor dem Kochen mit warmem Waſſer gereiniget. Zudem halten ſich ſolche von Aſche etwas weiße Zwetſchen länger als die auf Horden getrokneten, weil die Milben nicht ſo bald an jene kommen. Die Aſche aber, welche unter dem Herausnehmen aus dem Ofen darunter gekommen, kann leicht durch ein Sieb davon getrennet werden.

Das Troknen des Obſtes in eingeheizten Stuben

kann den Winter hindurch einen ziemlichen Vorrath verſchaffen. Es geſchiehet aber ſolches Troknen auf dreyerley Weiſe: entweder auf der eiſernen Platte, wenn der Ofen mit einem breiten Kranz verſehen iſt, oder

oder in eingereiheten und um den Ofen gehängten Schnüren, und kann man ſich dieſer doppelten Weiſe zu gleicher Zeit bedienen. — Die in Schnüren aufgehängten Obſtſtükke, beſonders die ſogenannten Prunellen, oder abgehäutete und vom Kern befreyte Pflaumen oder Zwetſchen machen die geringſte Feuchtigkeit in der Stube, und duften ganz gelinde aus. Die Schnüre müſſen, wie vorhin, beym Troknen in der Sonne, gemeldet worden, öfters gewendet und die Obſtſtükke anfangs fortgerükket werden, daß ſie nicht in Fäulniß gerathen. Sind ſie genugſam trokken, ſo thut man wohl, ſie nicht ſogleich in Kiſten oder Verſchläge ꝛc. zu legen, ſondern ſie noch eine Zeitlang in Säkchen in der Stube, etwas vom Ofen entfernt, aufzuhängen und ſie alſo mehr austroknen zu laſſen. — Außer den aufgehängten Schnüren um den Ofen können auch Horden theils auf, theils unter dem Ofen, hauptſächlich aber nebenherum auf einem ſchiklich eingerichteten Geſtell von Latten oder Stäben aufgeleget werden. Das fleißige Wenden des Obſtes und Verſezzen der Horden auf wärmere oder minder wärmere Stellen wird das Troknen befördern. — Will man aber dabey auf den eiſernen Platten des Ofens ſelbſt troknen, ſo müſſen ſolche wenigſtens mit Schreibpapier belegt werden, theils damit die Obſtſchnizze keine ſchwarze Flekke vom Eiſen bekommen, theils daß ſie nicht ſogleich verbrennen. Bey dem allen aber iſt jedoch die größte Vorſicht nöthig, daß ſie nicht anbrennen. Man muß ſie daher, beſonders wenn ſie etwas abgetroknet ſind, ſehr fleißig wenden, zumal wenn die Kälte groß iſt, und das Feuer im Ofen ſtark gemacht wird. Es verurſachet aber das auf der heißen Platte liegende Obſt, beſonders zu Anfang, einen ſehr heftigen, feuchten und daher ungeſunden Dunſt in der Stube, den man zu vermeiden, lieber die von den Platten ausgehende Wärme den dabey oder darüber

geſtellten Horden zukommen läßt. Leidet es der Raum in der Stube, ſo kann man einen Schirm von Papier vor dem Ofen anbringen und vorſtellen, wodurch die Dörre verdekt und zugleich das Troknen des Obſtes befördert wird.

Allein alle dieſe Art und Weiſen, das Obſt zu troknen, kommen derjenigen nicht bey, welche in einem dazu errichteten Dörrofen veranſtaltet wird. Theils ſind die beſchriebene Arten mühſam und zeitraubend, theils koſtſpieliger an Holz, wie der Bakofen, wenn man ihn beſonders dazu heizen muß; theils ungeſund, theils wird die Waare nicht ſo gut, wenigſtens nicht ſo anſehnlich, als ſie im Dörrofen zu bereiten iſt, und überdas kann dieſes Geſchäft ſonſt nicht ins Große getrieben werden.

Ein ſolcher Dörrofen kann entweder in der Küche, wenn Raum dazu da iſt, oder im Garten, oder ſonſt an einem ſichern Plaz aufgerichtet werden. — Wo man nur für ſeine eigene Haushaltung troknet, und es nicht ins Große treiben will, reichet auch wol ein Kaſten hin, den man in Geſtalt eines Schranks von Brettern verfertiget, mit kleinen Horden ausſtellet, und das darauf gelegte Obſt mittelſt eines Groppen voll glühender Kohlen troknet. Iſt der Kaſten enge, ſo muß er neben bis zur erſten Horde mit Eiſenblech ausgefüttert und beſchlagen werden. — Ein beſonders errichteter Obſtdörrofen aber muß mit Bakſteinen aufgemauret und mit zirkulirenden Rauchgängen in der Mitte verſehen werden, wobey der geringſte Holzaufwand iſt, und auf beiden Seiten der größte Raum bleibet, um auf jeder Seite ſechs und mehr Horden anzubringen, dergleichen Dörrofen häufig bekannt ſind, und zu deren Errichtung man unterſchiedliche Anweiſung in ökonomiſchen Schriften findet, daß wir hier den Raum ſparen können und müſſen.

§. 5.

§. 5.

Vom Troknen der Aepfel.

Die Aepfel werden entweder ganz getroknet, oder zu Schnizzen als Halbe, oder Viertel gemacht. Als ganze Aepfel werden vorzüglich die Borsdörfer getroknet, aber auch andere Sorten, die nicht zu groß dazu ſind *). — Ganze Aepfel finden mehr Liebhaber und ſind verkäuflicher. Ehe ſie geſchälet werden, wird der Krips oder das Kernhaus mit einem eigends dazu verfertigten ſogenannten Kripseiſen durchſtoßen; man legt einen nach dem andern auf ein Bretchen und drukt von der Blume an bis auf den Stiel das Kernhaus mit dieſem hohlen runden, einem Wendelbohrer ähnlichen und eines kleinen Fingers dikken Eischen durch. Sodann werden ſie geſchälet; und wenn ſie ſo, wie auch die andern geſchälte Aepfelſchnizze anſehnlich und ſchön werden ſollen, ſo dürfen ſie nicht über Nacht im Korb ſtehen, ſondern müſſen ſogleich in den Dörrofen kommen, und zwar in den bereits erhizten Dörrofen. Denn die Hizze treibt den Saft ſogleich zurük, daß ſolche ſchön weiß bleiben, da ſie im Gegentheil gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erſt allmählig warm wird, da das geſchälte Obſt bereits darinnen iſt. — Um das Troknen zu befördern, müſſen die Schnizze nicht nur mit der Hand bisweilen unter einander gemenget und gewendet, ſon-

* Die beſten Aepfelſchnizze geben: der Borsdörfer: der Fleiner: der weiße Paradiesapfel: der Bohnapfel: Reinette franche: Rabbauw. — Zu ſüßen Aepfelſchnizzen ſind vorzüglich: graue Champagner Renette, Reinette gris de Champagne: Blumenſüßer, Bloem Soete ꝛc. — Zum grünen Kochen und Dämpfen ſind die beſten: Borsdörfer, Renetten und Peppings.

dern auch die unteren Horden zu beiden Seiten oben hin, da die Hizze immer am grösten iſt, gethan, und die obern Horden unten eingeſchoben werden, damit das Obſt zugleich trokken werde. — Um das Holz nun zu ſparen, muß man von Zeit zu Zeit friſch ſchnizzen, damit der warme Ofen nicht leer bleibe, ſondern ſobald erſtere fertig ſind, die andern eingeſezt werden können. — Sowol im Dörrofen, als auf dem Stubenofen im Winter muß man achtſam ſeyn, daß ſie nicht ſchwarz werden. Wenn ſie nur nicht mehr fleiſchig und allzuweich ſind, ſo verderben ſie nicht mehr; doch iſt es beſſer, wenn ſie wohl getroknet ſind, als zu wenig: ſie ziehen doch etwas an, wenn feuchte Witterung iſt. — Von 5 Malter friſchen Aepfeln erhält man 1 Malter getroknete.

§. 6.

Vom Troknen der Birnen.

Alles das gilt auch von den Birnſchnizzen *). Wenn die Birnen geſchält und zu Vierteln, wenn ſie groß, zu halben aber, wenn ſie mittelmäßig ſind, geſchnitten worden, müſſen ſie auch ſogleich in den bereits erhizten Dörrofen kommen, und dürfen noch weniger lang auf einander liegen, als die Aepfelſtükke. Auch dürfen ſie nicht knochenhart getroknet werden, ſondern müſſen noch etwas zähe ſeyn, dadurch ſie mehr Kraft und Saft behalten. — Die Birnſchnizze ſind wegen ihrem häufigen Saft ſchwerer zu troknen und koſten viel mehr Holz, als die der Aepfel: be-

*) Zu Birnſchnizzen ſind vorzüglich: die Sommer- und Winter-Bon Chrétien, oder Apothekerbirn: die Beſtebirn oder Eyerbirn: die Kappesbirn: die Pfundbirn: die Saraſin. — Alle dieſe ſind auch zum Grünkochen ſehr gut.

beſonders aber, wenn ſie ſchon ganz mild ſind, und muß man nicht zu lange damit warten, ſondern ſie, ehe ſie weich und mild ſind, zum Dörrofen befördern. — Huzeln, oder ungeſchälte ganze Birne werden nur meiſt von Sommerbirnen gemacht, welche bald verderben würden, und keine Zeit übrig iſt, ſie zu ſchälen. Sie koſten eben ſo viel Holz, und ſind von ungleich geringerm Werth, als die geſchälten Birnſchnizze. — Sieben Malter friſche Birn geben einen Malter getroknete Schnizze.

§. 7.

Vom Troknen der Kirſchen.

Getroknete Kirſchen, und zwar ſowol ſüße als ſaure, (nicht zwar die hellrothen Glaskirſchen, ſondern die Weichſeln,) ſind eine vortrefliche Speiſe, beſonders von unten beſchriebenen Arten ſchwarzer Frühkirſchen (welche auch einen ſtarken Handelsartikel allhier machen). Sie haben, wenn man ſie recht zeitig und ſchwarz werden läßt, einen ſehr gewürzhaften und vorzüglichen Geſchmak, wenn man ſie auch ohne alles Gewürz kocht. Nur wenn ſie bey vielem Regen aufwachſen, ſind ſie nicht ſo gewürzreich. — Die Art und Weiſe, ſie zu troknen, daß ſie kräftig, von gutem Anſehen mit einem Firnisglanz und viele Jahre haltbar werden, hat auch ihre nicht immer bekannten Kunſtgriffe und Wiſſenſchaft. Man ſtrüpt ſie vom Baume, daß nemlich die Stiele am Baum hängen bleiben, als welches zugleich dem Baum ſehr zuträglich iſt, weil ſolchergeſtalt keine Tragknospen auf das folgende Jahr mit abgebrochen werden. Der Ofen darf anfänglich nicht allzuſehr erhizzet werden, weil ſonſt die Kirſchen auslaufen, und vielen Saft verlieren; wenn ſie aber anfangen runzlich zu werden, ſo kann man das Feuer verſtärken. Allein ſie werden

im Ofen nicht ganz getroknet, ſondern man nimmt ſie heraus, wenn ſie zwar runzlich, jedoch die Runzeln noch rund und nicht ſcharf ſind, ſchüttet ſie auf andere Horden, und troknet ſie vollends in der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten ſie ihren guten Saft, bleiben etwas weich und halten ſich viele Jahre. Damit ſie aber einen ſchönen Firnisglanz bekommen, ſo darf man ſie ja nicht im Ofen erkalten oder das Feuer abgehen laſſen, ehe man ſie herausnimmt, ſonſt werden ſie ganz blaß: wenn ſie aber aus der Hizze ſchnell an die Luft kommen, ſo haben und behalten ſie einen ausnehmenden Glanz. Hat man es nun etwa damit verſehen, und das Feuer abgehen laſſen, ſo muß der Ofen aufs neue geheizet und die gedörrten Kirſchen wieder eine kurze Zeit eingeſezzet werden, ſo bekommen ſie wiederum ihren Glanz. — Von 40 Pfund grünen Kirſchen erhält man $13\frac{1}{2}$ Pfund getroknete.

§. 8.

Vom Troknen der Pflaumen oder Zwetſchen, der Prunellen, Perdrigon, Mirabellen, Abrikoſen, Renekloden und Quitten.

Unter den Pflaumenarten ſind die Zwetſchen oder Hauspflaumen (Prunus domeſtica) und Mirabellen die allgemeinſten, beträchtlichſten und nüzlichſten zum Troknen. — Die Zwetſchen, welche auch von vielen, beſonders in Sachſen, gewöhnlich Pflaumen genennet werden, müſſen von guter Art, groß und völlig reif, auch keine wurmigten darunter befindlich ſeyn. Dieſes leztere wird aber dadurch verhindert, daß man ſie recht reif werden läſſet, und wenn ſie am Stiel runzlich werden, ſo ſind ſie am delikateſten zur Speiſe im getrokneten Zuſtand, und ſind auch noch einmal ſo leicht und geſchwind zu troknen, als die minder zeitigen. Sie fallen auch ohne Windſtoß

ſtoß nicht leicht von den Bäumen, wie anderes Obſt, wenn ſie ſchon überzeitig ſind, aber die angeſtochene wurmigte bleiben nicht ſo lange hängen, ſondern fallen ſämmtlich heraus. Auch kann man die Bäume, im Fall man dieſe Frucht nicht wol lange kann hängen laſſen, ein wenig überſchütteln, und dieſe herabfallende angeſtochene aufleſen und dem Vieh geben. Denn es iſt nicht nur äußerſt ekelhaft, dieſe krümliche Madenexkremente zu ſpeiſen, ſondern auch die Zwetſchen ſelbſt haben einen ſaft- und kraftloſen Geſchmak; die unreifen aber kochen ſich roth und ſauer, wenn ſie auch noch ſo ſehr gezukkert werden. Wenn Regenwetter einfällt zur Zeit, da die Zwetſchen reif ſind, ſo muß man nicht ſäumen, ſie abzuſchütteln, weil ſie vom vielen Regen wie die Kirſchen aufplazzen, und denn gar geſchwind faulen, oder abfallen. — Was nun aber die kleinen Zwetſchen betrifft, ſo ſind ſie nicht nur unanſehnlich, und beſtehen nach dem Troknen faſt nur aus Haut und Stein, ſondern die großen von guter Art ſchmekken auch ungleich angenehmer. Die Bäume müſſen daher entweder okulirt oder gepfropfet, oder wenigſtens durch Ausſchneidung der erſten alten Zweige und Ziehung der neuen Sommerlatten zu Hauptäſten veredelt werden. Sodann vergrößſert und verbeſſert die fleißige Düngung und Umgrabung des Landes um die Bäume ihre Frucht ſehr.

Das Troknen der Zwetſchen ſelbſt betreffend, ſo wird ſolches im Dörrofen am beſten bewerkſtelliget. Man muß dabey vorerſt darauf ſehen, daß man zu Anfang das Feuer nicht zu ſtark mache, damit ſie weder auslaufen, noch blaſig oder gar verbrannt werden. Sodann muß man ſie öfters wenden und mit der Hand unter einander rühren. Sollen ſie ſchön glänzend werden, ſo darf man ſie auch nicht (eben ſo, wie die Kirſchen) im Ofen erkalten laſſen, ſondern ſie müſſen aus der Hizze an die Luft kommen,

ſonſt werden ſie bläulich und blaß. — Tauſend friſche ſchöne Zwetſchen geben 10 Pfund getroknete.

Außer dieſer guten geſunden Speiſe für Geſunde und Kranke laſſen ſich auch die großen reifen Zwetſchen zu den beliebten ſogenannten Prunellen bereiten. — Man läſſet die Zwetſchen großer und guter Art, die ſich vom Stein löſen, recht reif und runzlich werden, ſchälet ſie alsdenn entweder mit einem ſehr ſcharfen Meſſer, oder, welches noch beſſer und ſchöner iſt, man ziehet die blaue Haut davon ab, welches durch zwey Wege geſchehen kann: entweder begießt man ſie mit heißem Waſſer, oder, welches beſſer iſt, man läßt ſie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, daß ſie wohl welk werden, da ſie alsdenn die Haut fahren laſſen, welches alles aber nicht nöthig iſt, wenn ſie auf dem Baume runzlich und welk worden, da man ſie ſogleich gut ſchälen und die Haut abziehen kann. Dieſes Abziehen wird am bequemſten und geſchwindeſten verrichtet, wenn man mit einem kleinen ſcharfen, oben ganz abgerundeten Meſſerchen, oder mit einem Okulirmeſſer einen ſeichten geringen Einſchnitt in die Haut, wo der Stiel geſeſſen, macht, um einen Anfang zur Abziehung der Haut zu haben, welches abgelöſte Stükchen Haut man auf der Fläche der Meſſerklinge liegen läßt, mit dem Daumen darauf drukt, und das Abziehen fortſezzet. Alsdann wird entweder der Stein ſogleich ausgedrukt, oder man läßt ſie zuvor in dem Ofen etwas abwelken, und drukt alsdann gelinde, da wo der Stiel geſtanden, daß der Stein obenherausgehet, und legt ſie ſodann zuſammengedrukt wieder in den Ofen *). —

Die

---

*) Die delikateſten Prunellen geben die weißen Perdrigon, und werden ſolche bey ihrer zarten Haut nicht geſchälet.

Die erſte Hizze des Ofens muß ganz gelinde ſeyn, damit die Prunellen anfänglich nur abwelken, und anſtatt der alten Haut eine neue Bedekkung bekommen. Denn ob ſie ſchon nicht aufſpringen können, weil ſie keine Haut haben, ſo läuft doch der Saft durch die erſte allzuſtarke Hizze aus, und das Fleiſch bakt auf den Horden an, daß ſie beym Wenden oder Abnehmen zerriſſen werden müſſen. Nach und nach kann alsdann die Hizze verſtärkt werden, und wenn ſie gehörig getroknet ſind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdünſtet haben, ſo werden ſie in Schachteln veſt auf einander gelegt, oder in Schnüren eingefaßt, und zuſammen hinein gepreßt.

Die Mirabellen ſind eine vorzügliche und vortrefliche beliebte Koſt, und die hier jährlich getroknete (die ſich öfters gegen tauſend Zentner belaufen) werden weit und breit verſchikt. — Sie troknen ſich gut und bald. Nur muß man auch darauf ſehen, einmal, daß man das erſte Feuer ja nicht zu ſtark mache, weil ſonſt ihr meiſter und beſter Saft ausfließet und verlohren geht; hernach darf man ſie auch nicht, wie die Kirſchen, im Ofen erkalten laſſen, ſondern muß ſie warm herausnehmen, um ſie anſehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man ſie in der Sonne vollends abtroknen laſſen, ſo iſt es beſſer, wenigſtens aber dürfen ſie im Ofen nicht klapperdürr werden, ſondern müſſen noch etwas milde ſeyn. Auch ſollen die zum Troknen beſtimmte Mirabellen nicht allzuzeitig ſeyn, und demnach nicht geſchüttelt, ſondern gebrochen werden. — 250 Stük friſche Mirabellen, groß und klein, wie ſie vom Baum kommen, wiegen 4 Pfund und geben getroknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

Abrikoſen laſſen ſich auch troknen, und werden zur Tafel entweder mit Zukker und Zimmet abgeſtofet, oder Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben ſie in Fruchttorten eines der beſten Gefüllſel. —

Zum Troknen darf man ſie nicht von einander ſchneiden, ſondern der Stein wird nur von der Seite heraus und alsdenn die Abrikoſen mit den Fingern breit gedrukt, und auf Horden in den Ofen geſchoben. Das Feuer muß anfänglich auch ganz gelinde ſeyn. — Wenn ſie getroknet ſind, werden ſie, wie die Prunellen, in Schachteln aufbewahrt. — Wenn die Abrikoſen ſollen getroknet werden, ſo kann man ſie ſehr zeitig werden laſſen, da ſie ſich beſſer troknen als im vollen Saft, und gleichwol ſchmakhaft werden. Das Gegentheil aber iſt, wenn man ſie friſch vom Baum weg eſſen will. Denn wenn ſie zur höchſten Reife gekommen ſind, ſo werden ſie bald mehligt. Im beſten Geſchmak und Saft ſind ſie daher, wenn ſie nicht überreif genoſſen oder in ihrer angefangenen Reife abgebrochen und im Hauſe noch etliche Tage hingelegt werden. Die völlig reifen ſollen nicht bey heißer Sonne abgebrochen werden, da ſie matt ſchmekken; wenigſtens muß man ſie erſt wieder kühl und friſch werden laſſen.

Die Renekloden und weiße Perdrigon laſſen ſich auch troknen und geben eine Lekkerſpeiſe. Aber ihr Troknen muß behutſam und anfänglich mit einem ſehr gelinden Feuer geſchehen, weil ſie überaus ſaftig ſind, und ſonſt nichts als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft auslaufen machte.

Die Quitten troknen ſich ſehr leicht. Man ſchält ſie und ſchneidet ſie in dünne Schnizze, und läßt ſie alsdann nur nicht allzuhart austroknen. — Die getrokneten Quitten werden bekanntlich unter anderem getrokneten Obſt, beſonders Zwetſchen ꝛc. mitgekocht, und theilen ihm, wenn nur wenige dabey ſind, einen vortreflichen Geſchmak mit.

§. 9.

§. 9.

Vom Aufbewahren des getrokneten Obſtes, und Verbeſſerung deſſelben, wenn es etwas verdorben oder zu alt iſt.

Alles getroknete Obſt darf erſtlich niemals ſogleich vom Ofen weg und warm in verſchloſſene oder bedekte Behältniſſe gethan werden, denn dadurch ziehen ſie an, machen einen Schwadem, der es ſchimmlich und verdorben macht; ſondern es muß nicht nur zuvor erkalten, ſondern es iſt auch allem getrokneten Obſt ſehr dienlich, ja zu ſeiner dauerhaften Erhaltung unumgänglich nöthig, daß es nach dem Troknen im Ofen, 6 bis 8 Tage in einer trokkenen lüftigen Kammer frey hingeſchüttet werde: denn dabey troknet und dünſtet es noch gehörig aus. Wenn es gleich vollkommen gut im Ofen getroknet iſt, und man wollte die eine Hälfte, obſchon erkaltet, ſogleich verſchließen, die andere Hälfte aber einige Tage hinſchütten und frey ausdünſten laſſen; ſo würden bey jener ſchon im zweyten oder dritten Jahre die Milben ſich zeigen, und leztere Hälfte im vierten Jahre noch ganz rein ſeyn. — Zweytens ſoll man jede Gattung Obſtes beſonders aufbewahren, und nicht unter einander ſchütten, da man ſie zum Kochen für die verſchiedene Mahlzeiten beſſer und verhältnißmäßiger vermengen kann. Man miſchet z. B. gerne unter Pflaumen oder ganz ſüße Birnen, die für ſich allein nicht lange wohl ſchmekken, und dem Appetit bald widerſtehen, ſäuerliche Birn, oder, noch beſſer, ſäuerliche Aepfel ꝛc. ſo kann man aus der Erfahrung bald lernen, in welcher Proportion man die Arten und Gattungen zuſammen nehmen müſſe, um den ſüßen Obſtgeſchmak durch ſäuerliches Obſt zu mindern und ihn gleichſam recht aufzuſchärfen. Hat man aber ſeine Obſtſorten nicht beſonders, ſondern alle Sorten durch einander, ſo hängt die Vermiſchung nicht mehr von unſerer Willkühr ab. —

Bey dem Aufbewahren des getrokneten Obſtes ſelbſt muß nicht nur dahin geſehen werden, daß es vor Staub und allerhand Verunreinigung der Kazzen, der Mäuſe und ihrem Fraß ꝛc. geſichert ſey, ſondern daß es auch in ſeiner Kraft bleibe, nicht allzuſehr austrokne, noch auch einen üblen dumpfigen Geruch anziehe. Zu dem Ende wird es am beſten in Verſchläge, Kiſten, Fäſſer oder auch aus Stroh geflochtenen großen Körben veſt eingepakt und in einer trokkenen Kammer hingeſtellet.

Sollte es aber allenfalls bey einem oder dem andern verſehen worden ſeyn, ſo, daß es angegangen wäre, Milben und Schimmel bekommen, oder von allzulanger Dauer und Alter die Milben ſich einniſten wollen, ſo muß es wieder auf eine kurze Zeit in den heiſſen Ofen gethan und dadurch wieder verbeſſert und haltbarer gemacht werden; ſodann aber ſoll man es nicht mehr über ein Jahr liegen laſſen.

§. 10.

Benuzzung der friſchen Birne und Zwetſchen zu Muß und Syrup.

Eine faſt überall bekannte Sache iſt die Anwendung friſcher Birnen, abſonderlich der Sommer- und Herbſtbirnen, wie auch der Zwetſchen zu Kochung eines haltbaren Safts und damit vermengten Obſtes, welches faſt in jeder Provinz ſeine eigene Benennung hat. Die Sachſen nennen es Muß, die Schwaben Geſälz, die Franken Honig, die Heſſen Latwerge ꝛc. — Dieſen Nuzzen vertheuert auch das Holz, welches dazu erfordert wird, zumal wo kein eingemauerter Keſſel in der Küche befindlich iſt, ohne welchen ein Drittel Holz mehr dabey verwendet wird. Indeſſen iſt dieſer gekochte Vorrath in einer Haushaltung,

wo

wo beſonders viele Kinder, Geſinde und Tagelöhner ſind, überaus nüzlich, und wird dadurch manches Stük Butter und mancher Käſe, jedoch nicht viel Brodt erſparet: im Sommer iſt es kühlend und geſund, und kann unter die Confitüren des Landvolks gerechnet werden.

Die Latwerge oder Muß von Birnen iſt beſſer und haltbarer als von Zwetſchen oder Pflaumen. Sie iſt auch nicht ſo widerſtehend ſüß, als ſolche, und erfordert nicht ſo viel Mühe beym Kochen, weil ſie bey nöthiger Vorſicht nicht braucht gerührt zu werden. Es wird aber von guten ſüßen Birnen, oder in Ermangelung deren auch von Aepfeln friſchgekelterter Moſt dazu erfordert, und zwar ſo rechnet man auf einen Korb oder Waſſerzuber voll geſchälter und geſchnizter Birn 20 Maaß Moſt. Dieſer muß zuvor, ehe jene in den Keſſel gethan werden, etwas einkochen und abgeſchäumt werden. Sobald aber die Birnſtükke hineinkommen, muß das Feuer unter dem Keſſel blos in die Mitte gerichtet, und ſtets ſo ſtark unterhalten werden, daß die Birnſtükke beſtändig im Kochen und Wallen bleiben: ſo brennen ſie nicht an. Man darf aber auch mit keinem Holz oder Rührlöffel ſtark hinein langen, oder etwas daran umrühren. Sobald entweder dieſes geſchiehet, oder das Feuer nachläſſet, daß die Birnſtükke in der Mitte des Keſſels ſtille ſtehen, ſo ſezzen ſie ſich, und brennen an, und in dieſem Fall, wenn man es verſehen, muß man ſogleich anfangen zu rühren, bis der Keſſel geleert wird. — Wird nun aber das Muß ohngerührt gekocht, und man will gleichwol die Stükke nicht ganz darin haben (weil verrührte Latwerge ergiebiger iſt im Austheilen, und bequemer auf das Brod zu ſtreichen), ſo kann man eine halbe Stunde zuvor, ehe ſie gar iſt, und der Keſſel geleeret wird, ſolche umrühren. — Zugleich kommt auf die Lezte, wer es thun will, etwas Gewürz von geſtoßenen

nen Nägeleinköpfen, oder guten Nägelein hinein; und wer Liebhaber davon iſt, und es ſich lekkerhaft machen will, der kann ſich in einen Topf etwas Zitronat und Mandeln dazu hinein ſchneiden. — Die dienlichſten Birnen zu dieſem Muß oder Latwerge ſind die Kappesbirn, und zwar die rothe Kappesbirn (als welches den wenigſten Hausmüttern bekannt iſt). Dieſe geben das beſte Muß, und machen es weit ſchmakhafter und angenehmer als Apotheker-, Beſtebirn, Beurre blanc und andere Sorten. Es wird auch daſſelbe nicht ſo widerlichſüß, und die Farbe iſt ſo dunkel und ſo ſchwarz, als von Zwetſchen, welches bey Sommerbirn allermeiſt nicht iſt, ſondern ſolche eine gelbliche, röthliche Latwerge machen, wie ſie ſich denn auch meiſt blaß kochen, die Kappesbirn aber dunkel und roth. Ueberdas iſt bey dieſen Winterbirnen die Bequemlichkeit, daß man ſie kochen kann, wenn man will, und kann alſo auch zur Herbſtzeit geſchehen, wenn man Aepfelmoſt keltert; bey Sommerbirnen aber iſt kein Aufſchub zu machen.

Das Zwetſchen- oder Pflaumenmuß pflegen Viele mit ſchwarzen Hollunderbeeren zu kochen, um ſolches recht ſchwarz und haltbar zu machen, auch wol unreife welſche Nüſſe mit der grünen Schaale hineinzuthun, als welche ſodann einen Geſchmak von eingemachten Nüſſen bekommen. Man darf aber nicht zu viel hineinthun. — Gewöhnlich werden die ausgekernten Zwetſchen nur mit etwas Waſſer gekocht und bereitet. Aber mit Hollunderſaft wird das Zwetſchenmuß nicht nur von recht dunkelſchwarzer glänzender Farbe, ſondern auch ſchmakhafter und von längerer Haltbarkeit. — Der recht reife und ſchwarz gewordene Hollunder wird handvollweiſe in einem Sieb, das über den Keſſel gelegt wird, mit beiden Händen ausgedrukt, daß Hülſe und Stengel zurükbleiben. Dieſer durchgelaufene Hollunderſaft muß eine Stunde

vor-

vorher allein gekocht, und abgeſchäumet werden. Sodann erſt werden die aufgeſchnittenen von Steinen befreyten Zwetſchen dazu geſchüttet, und 6, 7 bis 8 Stunden gekocht. Die Hauptſache iſt, daß man ſie nicht anbrennen laſſe, und zu dem Ende von Anfang bis zu Ende beſtändig auf dem ganzen Boden auf- und abrühre, welches Umrühren am bequemſten mit einem Butterſtößer (dem Rührſtok aus dem Butterfaß) geſchehen kann. Wenn erſt auf einem kleinen Flek am Boden des Keſſels etwas anbrennt, ſo geht das Anbrennen unaufhörlich fort, und das Umrühren wird auch ſchwerer. Man muß daher auch das Feuer beſonders gegen das Ende des Kochens nicht allzuſtark werden laſſen, und hierdurch das fleißige Umrühren nicht vergeblich machen. — Je ſteifer das Muß gekocht wird, deſto länger dauert daſſelbe.

Die Aufbewahrung deſſelben geſchieht am beſten in Töpfen von Steingut, welche alsdann nicht in den Keller oder feuchtes Gewölbe, ſondern auf den Boden in einer trokkenen Kammer hingeſtellet werden. Man muß darauf ſehen, daß ſich das Muß neben an den Töpfen wohl anlege, und ſolche einige Stunden nach dem Füllen wohl rütteln. Die Töpfe müſſen, wenn ſie kalt ſind, veſt zugebunden werden, und iſt ſehr gut, wenn die Töpfe mit braungebratener Butter zugeſchmolzen werden. — Gebraucht man irdene Töpfe dazu, ſo müſſen ſie innen vergläſet ſeyn, ſonſt dringet der Saft durch die Töpfe, wenn ſie zumal noch nicht gebraucht ſind.

Viele gemeine Leute ſind Liebhaber, den Keſſel auszukrazzen, wie ſie es nennen, und das Hängenbleibende des Mußes zu eſſen. Allein man muß ihnen das, was nicht weggeſtrichen kann werden, oder was hart angehängt, oder wol gar angebrennt iſt, nicht zukommen laſſen wegen dem Schädlichen des Kupfers: am allerwenigſten aber muß man es im Keſſel erkalten oder wol gar über Nacht ſtehen laſſen; denn als-

alsdann ziehet ſich erſt recht das Vitrioliſche und Gif-tige hinein, zumal da man keine große verzinnte Keſſel hat, und auch das Zinn nicht lange darin ſich halten würde. So lange aber etwas darin gekocht wird, das nicht aus Säuren beſtehet, auch bald und noch warm wieder herauskommt, ſo erzeugt ſich kein Grünſpan.

Bey Gelegenheit dergleichen Mußkochens kann man auch füglich zur Erſparung des Holzes für den Tiſch einen wohlfeilen Syrup von Birnmoſt kochen, als welcher nicht nur ſehr dienlich iſt, Senf damit anzumachen (als wozu vorzüglich zu Syrup gekochter ſüßer Moſt von Borsdörfer- oder Renettenäpfeln ſehr dienlich iſt), ſondern auch allerhand Speiſen damit zu ſüßen, als wodurch manches Pfund Zukker kann erſparet werden. — Da bey dem Latwergekochen 10 bis 12, ja 15 Stunden lang (wenigſtens bey einem ſtarken Keſſel) ein Feuer unterhalten wird, ſo ſtellet man bey dem Zugloch des eingemauerten Keſſels, als woraus eine ſehr ſtarke Hizze dringet, oder auch, wenn Raum iſt unter dem Keſſel, einen großen Topf mit gutem Birnmoſt hinan, läßt ihn immer mitkochen, ſchäumet ihn anfänglich ab, gießet auch wol nach, und wenn der Topf ſtark eingekocht iſt, ſo füllet man den Saft in einen kleinern, bis er recht iſt, und wenn er erkaltet, füllet man ihn in Bouteillen, und hebet ihn zum Gebrauch auf. —

Es läßt ſich aber auch von Birnen ein vortreflicher Syrup und Saft bereiten, den man ſtatt des Zukkers gebrauchen kann, ohne zuvor die Birnen keltern zu müſſen. — Wenn die Birnen nach erlangter gehöriger Reife abgebrochen ſind, und noch einige Zeit auf Stroh gelegen haben, um völlig auszureifen und mürbe zu werden, ſo werden ſie aufgeſchnitten, das Kernhaus herausgenommen, die faulen Stellen ſorgfältig ausgeſchnitten, und in einem geſäuberten Trog, darin man dem Vieh Futter zu ſtoßen

pflegt,

pflegt, zerſtampft und ſo klein zerhakt, daß die Stükke die Größe von Haſelnüſſen erhalten. Darauf werden ſie in einem Keſſel gekocht. Damit ſie aber nicht anbrennen, ſo gießt man bey dem erſten Keſſel, den man kocht, 1 oder 2 Eimer voll Waſſer nach dem Verhältniß des Keſſels auf die zerſtoßenen Birnſtükke, und läßt ſie ſo lange kochen, bis ſich die Stükchen zwiſchen den Fingern zerdrükken laſſen, worauf man ſie in einer dazu eingerichteten Preſſe auspreßt. Beym Preſſen muß der Sak öfters umgewendet und aufs neue gepreßt werden. — Kocht man ſodann mehrere Keſſel voll, ſo wird ein Theil von dem ausgepreßten Saft anſtatt des Waſſers dazu genommen. — Hat man nun ſo viel Saft, als man im Keſſel kochen kann, oder auch noch etliche Züber voll zum Nachfüllen (denn zu viel ſoll man auf einmal nicht preſſen, weil der Saft länger als 12 Stunden nicht ſtehen ſoll, zumal nicht in der Wärme, weil er ſich ſonſt auf Gährung, und ſodann auf Säure neigt), ſo wird der Keſſel aufs neue wieder ausgeſcheuert und der Saft gekocht. Man giebt ein ſtarkes, aber doch nicht jagendes Feuer, und ſucht es immer in ſolcher Stärke zu erhalten, daß der Birnſaft immer gelinde fortkochen kann. Den Schaum nimmt man immer mit dem Schaumlöffel weg, den man zu den übergebliebenen Treſtern von den ausgepreßten Birnſtükken thut. — Je länger er ſich nun halten ſoll, deſto ſtärker muß er einkochen, und deſto dikker werden. Was man davon bald verbraucht, kann man früher herausnehmen, und das übrige ſtärker einkochen laſſen. — Gegen das Ende der Arbeit muß man das Feuer vermindern. Um aber zu wiſſen, wenn der Saft genug gekocht ſey, muß man von Zeit zu Zeit einen Teller voll nehmen, und ihn verkalten laſſen, ſodann mit einem Löffel aus einiger Höhe herunter fallen laſſen, daß man ſehen kann, ob er ſich ziehet. Iſt dieſes, ſo iſt er fertig. — Es werden von 4 Thei-

len Saft 3 Theile eingekocht ſeyn und alſo 36 Maaß Saft 9 Maaß Syrup geben.

Man füllt ihn in ſteinerne oder gläſerne Gefäße, und bindet ihn, wenn er kalt geworden, mit Papier zu. Irdene Töpfe, zumal unverglaſte, taugen nicht, darin ſchlägt er durch und verzehret ſich. — Mit dieſem Syrup kann in einer Haushaltung ſehr viel Zukker geſparet werden, ſüßet noch beſſer, als Zukker, und verurſacht gar keinen unangenehmen Geſchmak. Er dienet zu allerhand Speiſen, wozu man Zukker gebraucht, zu allen möglichen Saußen, wozu man gewöhnlich Zukker nimmt, zu Weinſuppen, Bierſuppen, Kaltſchalen, Weinkreme, zum Einmachen der Obſtarten, zu Bakwerk ꝛc.

Das Ueberbleibſel von den gekochten und ausgepreßten Birnſtükchen taugt ſehr gut zum Eſſigbereiten, wenn man es entweder zum faulen Obſt in ein Faß wirft, und mit demſelben zu ſeiner Zeit auspreßt, wie hernach wird gezeiget werden, oder wenn man es beſonders zum Eſſig bereiten will, ſo ſtellt man das Gefäß, worein man es geſchüttet, an einen warmen Ort, ſchüttet nach Verhältniß etwas Waſſer darauf und läßt es 6 Wochen und ſo lange man will, darüber ſtehen, preſſet es ſodann aus, und wenn es ſich gehellet hat, füllt man es in das Eſſigfaß.

§. 11.

Von Benuzzung des verſchiedenen Obſtes zum Brandeweinbrennen.

Es laſſen ſich ferner die meiſten Arten Obſtes auch füglich zum Brandeweinbrennen nüzlich anwenden, vornemlich Aepfel, Birnen, Zwetſchen, Pflaumen, Kirſchen. Es kommt nur darauf an, in was für einer Lage der Umſtände ſich

ein Landwirth befinde, wie der Preis des Holzes ꝛc. — Es giebt auch Gegenden, wo manches Obſt bey dem geringen Grad von Zeitigung, die es in denſelben erlangt, ſich beſſer zum Brandeweinbrennen als zu anderem Gebrauch ſchikt, und dieſe Benuzzungsart die einträglichſte wäre, beſonders bey hohen Getraidepreiſen, und wenn überdas die Waldungen in ſolchen Gegenden nicht, wie meiſt, in ſchlechter Beſchaffenheit ſich befinden. — Ueberhaupt aber wird es in dieſem ökononiſchen Theil durchaus nicht überflüſſig ſeyn, das Hauptſächlichſte davon bekannt zu machen.

§. 12.

Vom Brandeweinbrennen aus Aepfeln und Birnen.

Da in den meiſten Gegenden das Obſt verhältnißmäßig gegen das Getraide zu theuer iſt, und daher in dieſem Fall bey der Anwendung zum Brandeweinbrennen den erwünſchten Vortheil nicht gewähret, ſo iſt auch die Art und Weiſe aus Aepfeln und Birnen Brandewein zu brennen nicht ſehr bekannt.

Die Hauptſache dabey iſt nun die Wiſſenſchaft, dieſe Obſtart gehorig in Gährung zu ſezzen. — Man ſtößt oder mahlt nemlich die Aepfel und Birne zu einem Brey, vermiſcht ſolchen mit Getraideſchrot, rührt ihn beym Einmöſchen recht wohl durch einander, und läßt alles durch beygebrachte Hefen auf die übrigens gewöhnliche Weiſe zur Gährung bringen, davon jedoch in folgendem §. mehreres gemeldet wird.

Der daraus erhaltene Brandewein hat einen guten weinartigen Geſchmak, und richtet ſich die Quantität des Brandeweins nach der Güte des Obſtes, und der Menge des Schrotes, ſo dazu genommen wird. Je ſtärkern und geiſtreichern Wein das Obſt einer Ge-

gend giebt, deſto mehr und beſſerer Brandewein wird auch davon erhalten.

§. 13.

Von Anwendung der Zwetſchen und anderer blauen Pflaumen zum Brandeweinbrennen.

Die Zwetſchen und andere blaue Pflaumen, beſonders die Damaszenerpflaumen ſind wegen ihrer Süßigkeit und darin liegendem brennbaren Geiſt zum Brandeweinbrennen überaus dienlich. — Sie ſind beſſer dazu tauglich, wenn ſie noch friſch, als wenn ſie überzeitig und runzlich ſind. Da man ſie aber indeſſen nicht alle ſogleich vom Baum wegbrennen kann, ſo dürfen ſie nicht lange auf Haufen liegen bleiben, darauf ſie ſonſt vor der Zeit gähren, ſich erhizzen und faulen, ſondern ſie müſſen ſogleich, als ſie vom Baum abgeſchüttelt ſind, in Fäſſer eingeſchlagen werden. Hat man viele und ein großes Faß mit einem Thürchen, ſo wird ſolches, wenn es voll iſt, mit dem Thürchen verſchloſſen. Bey andern Fäſſern wird der Boden ausgeſchlagen, gefüllt, und wieder veſt zugemacht. Es werden aber die Pflaumen nicht eingedrukt, ſondern nur ſo eingefüllt, wie ſie von ſelbſten zuſammen fallen.

Auf dieſe Art eingefüllet, vor der Luft verwahret, und in Keller geleget, halten ſie ſich Jahr und Tag zum Brennen, und kann man ſolches Geſchäfte nach Gemächlichkeit verrichten. Will man ſie aber ſogleich zum Brandeweinbrennen gebrauchen, ſo werden ſie ſofort gemahlen oder geſtoßen, in das Gährfaß geſchüttet, veſt zugedekt und an einen warmen Ort zur Gährung hingeſtellet, da ſie in 10 bis 14 Tagen, je nachdem ſie mehr oder weniger warm ſtehen, reif und zum Brennen fertig ſeyn werden.

Die

Die vollendete gemäße Gährung hat, wie ein anderes Material zum Brandeweinbrennen den ſäuerlich geiſtigen Geruch zum Hauptkennzeichen. Iſt man mit der Gährung anderer zum Brandeweinbrennen dienlicher Früchte bekannt, ſo wird man gar bald durch den Geruch entſcheiden können, welches der rechte Grad der vollendeten geiſtigen Gährung auch bey dieſer Obſtfrucht ſey, und muß hierin die Erfahrung die beſte Lehrmeiſterin ſeyn.

Sobald nun die Zwetſchen oder Pflaumen ihren gehörigen Grad von geiſtiger Gährung erreicht haben, ſo werden ſie zum Raubrennen in die Blaſe oder Brandweinkeſſel gebracht. — In demſelben werden ſie anfänglich umgerühret, damit ſie nicht anbrennen, und zur rechten Zeit der Helm oder Hut aufgeſezt. Der Keſſel muß, wie ſich von ſelbſt verſteht, eine Querhand leer bleiben, und das Feuer anfangs ſtark gemacht werden, daß ſie ins Kochen kommen; alsdenn aber, wenn der Keſſel im Gang iſt, ſo wird das Feuer gemildert und gehörig regieret.

Das Läutern des Zwetſchenbrandeweins hat eben die bekannten Regeln, wie bey Frucht- und anderem Brandewein. Die raue Läuter wird in ein ſauber Gefäß gethan, und wenn ſie zum Abziehen kommt, der Keſſel wohl gereiniget: das Feuer bis zum Sieden ſtark gehalten, und wenn es lauft, ſchnell gedämpft, der Ofen wohl zugemacht, die Zuglöcher verlegt und ſo fort das Feuer ſorgfältig regiert, damit der Geiſt nicht zum Schaden wegdünſte.

Ein Faß von einem würtembergiſchen Eimer, oder hieſige 2 Ohm (ſind 160 Maaß, das Maaß zu 4 Pfunden) von friſchen Zwetſchen gefüllt, giebt 18 Maaß Brandewein, der ſehr gut und ſtärker als rheiniſcher Brandewein iſt, wenn das Geſchäft mit Achtſamkeit und Fleiß verrichtet wird.

Die Treber, oder die im Raukeſſel zurük gebliebene und ausgebrannte Zwetſchen oder Pflaumen ſind zum Futter für die Schweine wohl zu benuzzen, wenn ſie abgekühlet ſind.

§. 14.

Von Anwendung der Kirſchen zum Brandeweinbrennen oder ſogenannten Kirſchengeiſt.

Zu dieſem Produkt werden gewöhnlich die geringſten ſüßen Kirſchen angewendet, nemlich die kleinen Waldkirſchen, es ſeyen rothe oder ſchwarze, doch geben die ſchwarzen den meiſten und beſten, überhaupt aber die Kirſchen einen ſehr ſtarken und angenehmen Geiſt, der wie Arrak kann benuzzet werden. — Größere ſüße Kirſchenſorten, die man in Gärten pflanzet, ſind theils zum friſchen Verkauf, theils zum Troknen von mehrerem Ertrag und Nuzzen. Herzkirſchen aber geben wegen ihrem geringen Saft ſehr wenigen Geiſt. — Ein Faß voll Kirſchen von 1 Ohm oder 80 Maaß giebt ebenfalls 8 bis 9 Maaß guten Kirſchengeiſtes.

Je zeitiger die Kirſchen ſind, deſto köſtlichern Brandewein geben ſie. — Die Stiele müſſen wegbleiben, weil ſie wegen ihrer Bitterkeit den Geiſt verderben und ſchlechten Geſchmak beybringen würden.

Die von Stielen freye Kirſchen werden in ein gereinigtes Faß eingeſchlagen. Hält ſolches einen halben würtemberger Eimer, oder eine hieſige Ohm von 80 Maaß, ſo werden davon etwa 12 bis 15 Maaß in einem Mahltrog ſamt den Kernen zermalmet und oben auf die Kirſchen im Faß geſchüttet. — Wenn die Steine nur zerdrukt ſind, ohne ganz zermalmet zu ſeyn, ſo iſt es hinreichend, weil die Kerne, als öhligt und bitter, den Geiſt nicht vermehren, ſondern nur den an-

angenehmen Perſikogeſchmak und Geruch mittheilen. — Die zerdrukte oder gemahlene Kirſchen werden aber deswegen auf die ganzen Kirſchen oben auf das Faß geſchüttet, damit ſolche deſto balder in Gährung gebracht werden. Wäre aber die Menge der Kirſchen groß, ſo müßten nicht unumgänglich davon gemahlen werden, ſondern es wäre hinreichend, wenn ſie ein oder zweymal im Gefäß gerühret würden.

Sind nun die Kirſchen auf gedachte Weiſe eingeſchlagen, ſo muß das Gefäß, an einem warmen Ort ſtehend, ſorgfältig zugedekt werden, damit kein Geruch herausgehe. — Nach 14 Tagen wird die Probe gemacht, ob die Gährung ihren vollkommenen Grad erreicht habe. Dieſe Probe beſtehet darin, daß man ein brennendes Licht in das Faß auf die zerdrukten Kirſchen ſtellet. Löſchet der gährende Dunſt das Licht aus, ſo ſind ſie noch nicht reif genug zum Brennen. Läßt er aber das Licht brennen, ſo rühret man die Kirſchen auf der Stelle, dekt ſie wieder zu und greift ſie den folgenden Tag an zum Brennen. Indeſſen muß man darauf ſorgfältig Acht haben, daß die Maſſe nicht zur ſauren Gährung ſich neige. Man muß daher nach dem Rühren ſogleich mit dem Brennen fortfahren, ſonſt gehet in etlichen Tagen viel Geiſt weg. Von ſaurer Gährung wird zugleich der wenige Geiſt rauh und unangenehm; von ſüßer Maſſe aber, oder wenn der Grad der Gährung noch zu gering wäre, wird er ſüß und angenehm, und wäre alſo noch viel verträglicher die Kirſchen noch zu jung zu brennen, als wenn ſie zu ſauer ſind.

Haben nun aber die im Gährfaß befindlichen Kirſchen ihre vollkommene Reife und ſollen zum Rau-brennen in den Keſſel gethan werden, ſo müſſen ſie jedesmal, ſo oft ein Brand herausgenommen wird, zuvor in dem Gährfaß gerühret werden, damit ſich die

Steine und Kerne zertheilen, und nicht auf dem Boden bleiben, und zulezt zuſammen kommen, weil allzuviele Steine das Anbrennen verurſachen.

Der Raukeſſel wird bis auf ein Sechstheil angefüllt, das Feuer ſodann angezündet, und die Kirſchen im Keſſel ſo lange gerühret, bis er ins Kochen kommt.

Hierauf wird der Hut aufgeſezzet, und das Feuer gut regieret, daß die Steine ſich nicht zu Boden ſezzen, und das Anbrennen verurſachen. Sobald es nun anfängt zu laufen, wird der Ofen zugemacht, damit blos die Kohlen den Brand treiben.

Mit dem läutern des Kirſchengeiſtes hat es eben die Bewandniß, wie bey dem läutern überhaupt, und vom läutern des Zwetſchenbrandeweins vorhin gemeldet worden.

Die Treber der Kirſchen ſind für die Schweine.

Zweytes Kapitel.

Von Bereitung des Obſtweins.

§. 1.

Die verſchiedenen Arten, das Obſt zum Keltern zu knirſchen.

Wie uns die gütige Natur das ſchäzbare Obſt zu mancherley Speiſe, wie auch zu einem ſehr geiſtigen Trank dienlich eingerichtet hat, ſo läßt ſich auch ein recht guter und geſunder weiniger Trank daraus bereiten. Der Aepfelwein iſt ein wichtiger Nuzzen aus der Baumzucht, und ohne dieſen bereiten zu können, würden wir bey dem reichen Segen manchen Jahres nicht wiſſen, wo mit hin?

Ehe ich aber von dem Aepfelwein ſelbſt handle, muß ich von einer guten Art, ihn zur Kelter zu bereiten, reden, welche noch nicht viel bekannt, aber gewiß vortheilhaft und bequem iſt. — Man bedient ſich, um die Aepfel zur Kelter klein zu machen, gewöhnlich entweder des Stoßens in einem Trog mit hölzernen Stößſern, oder eines Mahltrogs, der eine Zirkelkrümme hat, worin ein dünner Mühlſtein auf- und niedergetrieben wird, der die Aepfel zermalmet, wobey immer eine Perſon mit auf- und nieder gehet und mit einem Holz die Aepfelſtükke unter den Stein ſchiebet. — Beide Arten zu knirſchen haben ihre Fehler. Erſtere, da man die Aepfel in einem Trog zerſtößt, iſt überaus mühſam und unreinlich. Man braucht viele Leute, wenn es nicht gar zu lange Zeit erfordern ſoll, bis eine Kelter voll geſtoßen iſt; es ermüdet die Aerme ſehr; der Wein ſprizt allenthalben heraus; und wenn man nicht treue Arbeiter hat oder beſtändig nachſiehet,

ſo werden grobe Stükker gemacht; die im Keltern den Saft nicht hergeben können; manches aber wird allzuklein verſtoßen, als welches viel Trub und Abgang beym Wein verurſacht. — Das Knirſchen und Zermalmen im Mahltrog mit dem Stein gehet zwar leichter und geſchwinder her; allein es verdient noch weniger Beyfall. Der gröſte Fehler dabey iſt, daß die Aepfel dabey allzuſehr zermalmet und zu klein gemacht werden, wodurch viel Trub und Abgang im Wein entſtehet. Außerdem erfordert dieſes Geſchäfte auch zu viel Leute, und iſt folglich koſtſpieliger, und anbey auch wegen dem leichten Ueberſchießen des Steins ſehr gefährlich. Ueberdas erfordert dieſe Zurüſtung einen ziemlichen Raum, der nicht allenthalben bey den Keltern iſt, und an den wenigſten Orten bequem aufgeſtellt werden kann. Ich habe mir daher eine Aepfelmühle zurichten laſſen, welche ich von weſentlichen Vortheilen und großem Nuzzen befunden habe, und allgemein gebraucht zu werden verdienet. Man findet ſie zwar zum Theil ſchon in meinem Traktat: Beyträge zur Landwirthſchaft und Oekonomie 1783 unter dem Namen einer Traubenmühle; ſie iſt aber daſelbſt mit hölzernen Walzen und mit einem Schwungrad beſchrieben, das vermittelſt eines Trilles und 2 Kammrädern beide Walzen treibt und von einer Perſon kann getrieben werden. Ich habe aber dieſe ziemlich theure Einrichtung, wobey es auch leichtlich bey der Arbeit des Geſindes etwas zu repariren giebt, hier nicht nöthig gefunden, und ſie einfacher eingerichtet. Hierbey treiben 2 Perſonen mit mäßiger Gewalt die 2 ſteinernen Walzen, zwiſchen welche die Aepfel vermittelſt eines daraufſtehenden Trichters aus einem Korb eingeſchüttet werden. Unten fällt es ſogleich in eine Bütte, welche, wenn ſie voll iſt, ſo bald auf die Kelter kann ausgeleeret werden, da die

Aepfelmühle leicht zu derſelben, wenn nur ein wenig Raum dabey iſt, kann geſtellet werden.

Dieſe Mühle hat den herrlichen Vortheil, daß alles gleich rein gemahlen und nicht zermalmet, ſondern nur gequetſchet und zerdrükt wird, jedoch ſo, daß der Saft von der Kelter ſämmtlich kann ausgepreſſet werden, was ſie nur bey geſtoßenen oder im Mahltrog geknirſchten Aepfeln auspreſſen kann. Und zwar ſo läuft es von der Kelter helle ab, weil nichts Zermalmtes oder Breyigtes dabey iſt; daher auch der Wein ſo wenig Trub bey ſich führet, daß man an 10 bis 12 Ohm wol 1 Ohm gewinnet gegen ſolche Fäſſer, worinnen Aepfelwein liegt, deſſen Aepfel im Mahltrog geknirſchet worden. — Ueberdas gehet es mit dem Mahlen der Aepfel viel fertiger und leichter als mit obigen beiden Arten her, indem 2 Perſonen in einer Stunde mehr mahlen, als ſie in anderthalb Stunden ſtoßen, und von 6 Malter Aepfeln zu mahlen, ſich nicht ſo ermüden, als wenn ſie nur 2 Malter ſtoßen.

§. 2.

Wie die Aepfel vor dem Keltern zu behandlen.

Daß die Aepfel, ſogleich vom Baum weg gemahlen und gekeltert, mehrern Moſt geben, und zwar $\frac{1}{5}$ mehr Moſt, als etwas mild gewordene, braucht kaum geſagt zu werden; ſowol als daß dieſe leztern ſüßern Moſt und folglich auch ſtärkern, wohlſchmekkendern und beſſern Wein machen, der höher von Farbe und auch dauerhafter iſt. Bey einer Menge Obſtes iſt es aber ſelten möglich, die Aepfel ganz friſch wegzukeltern. Man ſchüttet ſie daher rathſam auf einen Grasboden unter freyem Himmel, nachdem zuvor etwas Stroh hingebreitet worden, als wobey ſie wegen Thau und Regen ſaftiger bleiben, und nicht ſo ſehr faulen, auch keinen üblen Geſchmak anziehen als in geſchloſſener

Luft.

Luft. Die faulen und halbfaulen oder faulangeſtoße-nen leget man ſorgfältig zurük, als welche zwar auch ſehr nüzlich anzuwenden, wie hernach wird gezeiget werden, aber zum Wein taugen ſie nicht, und vermindern ſeinen Geſchmak, Stärke und Haltbarkeit.

Bey Kernäpfeln (als worunter ſolche Aepfel verſtanden werden, die auf Bäumen gewachſen, die aus Kernen gezogen und nicht gepfropft worden ſind, und ſo zu ſagen, halb wilde Aepfel) iſt es unumgänglich erforderlich, daß ſie etliche Wochen auf einem freyen Ort im Garten in Haufen liegen, als wodurch ihr Saft reifer und beſſer wird, und ſeine Rauhigkeit verlieret. Ueberhaupt aber, je härter, unreifer und ſaurer die Aepfel ſind, deſto länger müſſen ſie auf Haufen liegen bleiben; und je reifer und mürber ſie vom Baume geſchüttelt werden, deſto kürzere Zeit müſſen ſie auf Haufen liegen. — Den meiſten und beſten Cyder machen die Engländer aus Kernäpfeln.

Wer vorzüglich für ſeine Haushaltung viel keltern will, kann die Aepfel ſortenweis ſchütten, und zu Wein machen, um Fäſſer von verſchiedener Güte zu bekommen. Borsdörfer geben bekanntlich den beſten Wein. Nach dieſen ſind die Hochzeitäpfel, und dann die Renetten.

Es kommt bekanntlich, guten Wein zu erhalten, auch viel auf gute Fäſſer an, daß ſie rein ſind, und einen guten Geruch haben. Bierfäſſer werden nur im äußerſten Nothfall genommen, oder wenn der Aepfelwein nur zu Eſſig ſoll bereitet werden. Wer ein beſonders gutes Faß Aepfelwein machen will, nehme ein weingrünes Faß, darin recht guter Traubenwein gelegen, und wenn er gute Weinhefen darin hat, ſo iſt es deſto beſſer. — Je größer die Fäſſer ſind, die man

füllen

füllen kann, deſto beſſer und ſtärker wird der Wein, wie bey andern Weinen, Bier ꝛc.

Bisweilen giebt es ein ſo geſegnetes Obſtjahr, daß es gehet, wie bey großen Weinjahren, daß man um Fäſſer in großer Verlegenheit iſt, und dieſelbigen ſehr theuer und oft nicht zu bekommen ſind, zumal wenn zugleich der Weinſtok gut gerathen. Bey einem ſolchen Jahr ſahe ich zu meiner Verwunderung die Oehltonnen, von Handelsleuten erkauft, mit beſtem Erfolge zu Aepfelwein benuzzen. Dieſen Oehltonnen wird der Boden ausgeſchlagen, ſodann mit Stroh ausgebrannt, jedoch ſo ſtark, daß das Holz einen Meſſerrükken dik kohlig wird; darauf gehörig geſäubert und ausgepuzt. Nicht nur der Wein war im Frühjahr treflich gut, ohne mindeſten ſchlimmen Geſchmak, ſondern auch das Oehl, welches durch das Ausbrennen daraus erhalten und zu Wagenſchmier angewendet worden, bezahlte ſämmtliche Fäſſer.

Viele wiſſen aus wenigen Aepfeln viel Wein zu machen und bereiten das liebe Waſſer dazu. Wenn die Kelter abgedrukt und geſchnitten worden, werfen ſie die Treſter in ein ausgeſchlagenes Faß, ſchütten Waſſer darüber und laſſen es 24 Stunden anziehen (wenn es länger ſtehet, ſo neiget ſichs zur Säure): alsdann werden dieſe Treſter wieder gekeltert, welches freilich etwas weinartigen Moſt giebt, aber Waſſer wird doch kein Wein, und ihn für lautern Wein zu verkaufen oder auszuſchenken, iſt ſündlich. — Im Fall aber die Aepfel mild geweſen, und ſich nicht wohl ausgedrukt haben, ſo giebt ſolches noch einen recht guten Haustrunk für das Geſinde, oder für arbeitende Landleute, denn das Waſſer ziehet allen zurükgebliebenen Saft aus. — Man rechnet gewöhnlich zu 2 Ohm Wein (die Ohm zu 80 Maaß) 7 Malter Aepfel.

§. 3.

§. 3.

Von der Gährung des Aepfelweins.

Die Gährung iſt überhaupt eine ſehr ſonderbare Erſcheinung in der Natur und beſtehet eigentlich in einer aus eigenen natürlichen Kräften durch eine innerliche Bewegung erfolgenden allmähligen Aufſchließung eines Körpers, der aus gewiſſen von einander verſchiedenen gemiſchten Theilen beſtehet, die in einem flüſſigen Zuſtand ſich befinden. Sie arbeitet auf die Trennung dieſer verſchiedenen Theile, und äuſſert ſich durch aufſteigende Luftblaſen und einen ausweichenden Dunſt, der dem Geruch empfindlich und durchdringend iſt. Denn Luft und Feuerweſen oder geiſtige Theile, welche in der Grundmiſchung einer ſolchen, der Gährung fähigen Materie, reichlich vorhanden, ſind die Triebfedern und Urſachen, wovon die innere Bewegung herrühret, indem ſie ſich nach und nach entwiklen, und durch die Flüſſigkeit ſich nach und nach ihren Ausgang verſchaffen. Die vermehrte innerliche Wärme aber, und öftere Erhizzung bey gährenden Sachen wird durch die wechſelsweiſe und anhaltende Anreibung der ſalzſauren Theilchen unter einander bewirkt.

Das Obſt hat in ſeiner Zuſammenſezzung wie andere Gewächſe (nur jedes in verſchiedenem Verhältniß und Miſchung) öhligte, ſalzigte, erdigte und wäſſerigte Theile, nebſt einer Menge elaſtiſcher Luft. Allein das Oehligte verhindert das Ausbreiten dieſer eingeſchloſſenen Luft, und ſo lange ſie in der Hülſe oder Schale der Frucht eingeſchloſſen bleibt, ſo iſt ſie unwirkſam, wofern ſie nicht eine äußerliche Urſache in Bewegung ſezt. Aber wenn der Saft ausgedrukt wird, und die Theile näher mit einander vermiſchet werden, ſo äußern ſich Wirkungen und Aenderungen an den Säften, die in dem erſtern ruhigen Zuſtand nicht

nicht erfolgt wären. Dieſe Aenderungen aber ſind verſchieden nach der Beſchaffenheit und Miſchung der übrigen Theile. Sind z. B. die wäſſerigten, erdigten und ſalzigten Theile, und zwar eines im Verhältniß gegen das andere, nicht in allzugroßer Menge in dem Gewächſe und in dem Moſt; ſind jene Theile nicht grob, ſondern ſubtil, ſo kann auch durch die Gährung im Faß ein deſto beſſerer Wein aus dem Moſt werden.

Die vorhin bemeldeten Beſtandtheile des Moſtes nun liegen in den reifen Aepfeln gleich bey der ſüßen Auspreſſung unordentlich unter einander; einer iſt öfters in den andern ſo eingeſchloſſen, daß man ſein Daſeyn nicht merkt, und ſolcher auch bey unveränderter Lage ſeine ſonſt eigenthümliche Kraft und Wirkung nicht äußern kann. Wenn man z. B. noch ſo viele Aepfel iſſet, oder vielen ſüßen und noch unvergohrnen Aepfelmoſt trinket, ſo wird man dadurch nicht berauſcht, obſchon alle die Theile darinnen ſind, die unter andern Umſtänden, oder in einer andern Lage den Kopf einnehmen könnten. Aber weil die ſubtilen flüchtigen Salze in den öhligten Theilen eingeſchloſſen, und gleichſam von denſelben umwikkelt ſind, ſo empfindet ſie weder unſere Zunge ſehr merklich, noch kann ihre geiſtige Kraft und Wirkung ſich äußern oder ausbreiten. Aber durch die Gährung oder innerliche Bewegung aller dieſer Theile unter einander werden ſie aufgeſchloſſen und aufgelöſet, ſie vertheilen ſich unter einander in gehörige Lage und Ordnung zu einem Weingetränk; einige gröbere Theile werden abgeſondert und geben die Hefen, andere werden durch dieſe Befreyung von gröbern Theilen ſchärfer und geiſtiger, feiner und wirkſamer; einige der flüchtigſten verfliegen, woraus der feine und ſchädliche Dunſt entſtehet, der (wenn er häufig iſt, wie in großen Weinkellern) Lichter auslöſchet, Menſchen und Thiere erſtikket.

Den

Den Anfang der Gährung macht der Druk der Luft, die auf die in den Zwiſchenräumchen des Moſts eingeſchloſſene elaſtiſche Lufttheilchen wirket und eindringet. — Sobald ſich der Moſt ſezzet, ſo ſteigen eine Menge Luftbläschen auf, hängen ſich an die Seiten des Faſſes, vermehren und vergrößern ſich, bis ſie endlich die ganze Oberfläche des Moſtes bedekken. — Dieſe Losreißung eines Theils der elaſtiſchen Luft von dem Moſte iſt alſo der Anfang der Gährung, und durch dieſe Bewegung, die immer zunimmt, wird auch die innere Wärme vermehret, dadurch ſich die eingeſchloſſene elaſtiſche Luft verdünnet und durchs Aufſteigen zur Oberfläche immer mehr Blaſen verurſachet. Zugleich werden durch dieſe innerliche Bewegung die öhligten, ſalzigten, erdigten und wäſſerigten Theile im Moſt an einander gerieben, aufgelöſt, vertheilt und endlich nach und nach mit einander auch veſter verbunden, daß jede Theile ihre gehörige Lage einnehmen, wodurch die ganze Miſchung dieſer Flüſſigkeit ihren Geſchmak ändert, die fette Süßigkeit ablegt, ſeine geiſtigen Theile empfinden läßt und deren Kräfte und Wirkungen äußern kann, auch heller, dauerhafter und geſünder, und alſo ein Getränke wird, das wir Wein nennen, der erwärmen, ſtärken, und auch wol berauſchen kann. —

Was nun die Gährung des Aepfelmoſtes betrifft, ſo hat dieſelbe eben die Vorſichtsregeln nöthig, als die Gährung des Traubenmoſtes. Wie dieſe den Wein ganz durchdringen und allgemein ſeyn muß, wenn er nicht unvollkommen ſeyn ſoll: wie dieſelbe ſchnell und zu gleicher Zeit geſchehen, d. i. groß, ſtark und mächtig ſeyn ſoll: ja je geringer oder ſäurer der Moſt, deſto feuriger die Gährung nöthig iſt, und man ſolche möglichſt zu befördern und wol gar manchmal zu erzwingen hat; ſo muß man auch bey dem Aepfelwein hauptſächlich dieſe zwey Regeln beob-

achten, daß man 1) ſeine Gährung befördere, und 2) dieſelbe ordentlich leite, und ſeine Geiſter um ſo weniger entfliehen laſſe, da ſie viel geringer ſind, als die des Traubenweins.

Die größten Chemiſten behaupten, und die Erfahrung beſtätiget es, daß je größer die Hizze iſt, deſto ſtärker und ausbreiteter die Gährung. — Das vornehmſte, leichteſte und beſte Mittel, die Gährung hervorzubringen und zu befördern, iſt, daß man eine verhältnißmäßige Quantität Moſt heiß mache und zu dem übrigen, der gähren ſoll, in das Faß ſchütte. — Um ſo viel nöthiger iſt ſolche wohlthuende und auch die Säure vermindernde Gährungsbeförderung bey naſſen Jahren, wie auch bey Obſt, das noch nicht in ſeiner völligen Reife hat eingethan werden müſſen, und ſind die gewärmte Keſſel das triftigſte Mittel, die ſchlechten Weine zu verbeſſern und zu einem Werth zu erheben. Die Menge des Keſſelmoſts richtet ſich nach der mehr oder mindern Güte des Obſtes und nachdem der Jahrgang mehr oder weniger regenhaft war. Man kann ſodann wol den vierten Theil des Moſtes warm machen.

Ferner kann man dem Wein nicht mehr Leid thun, als wenn man das Geiſtigſte und Flüchtigſte deſſelben ausdünſten läßt, welches geſchiehet theils durch Vernachläßigung des Zudekkens oder allzugroßen leeren Raum, theils durch langſame Gährung. — Iſt man genöthiget die gemahlene oder geknirſchte Treſter ſtehen zu laſſen, ohne ſie ſogleich keltern zu können, und zwar ſo lange, daß die Maſſe unterdeſſen in die Gährung kommt, (das ohne Noth nie geſchehen ſoll,) ſo ſuche man die Verfliegung und Zerſtreuung der ſich entbindenden geiſtigen Theile dadurch zu verhüten, daß man 1) keine größere Kufen oder ausgeſchlagene Fäſſer nehme, als gemahlen Obſt iſt, damit oben kein oder wenig leerer Raum iſt, ſondern voll und bis an den

Dekkel reichend: 2) daß man ſolche Gefäße ſorgfältig zudekke und verſchließe.

Dieſes iſt denn auch unumgänglich nöthig, wenn der Moſt anfängt im Faß zu gähren. Da die Hizze in einer deſto häufigern Menge ausdünſtet, als ſie keinen Widerſtand findet, und ſie dennoch zur Vervollkommnung der Gährung höchſt nöthig iſt, ſo erhellet von ſelbſt, daß man dieſelbe aufhalten muß. Das einzige Mittel aber ſie aufzuhalten, und der Entfliehung der Geiſter zu wehren, welche ſich beſonders vor dem Ende der Gährung gewaltig heraufdrängen, (die man aber nicht mit dem erſtikkenden Dunſt, der ſehr weit davon verſchieden iſt, verwechſeln darf) iſt, daß man das Gefäß, worin der Wein bereitet wird, wohl zudekke und das Faß ſpünde.

Die Gährung iſt überhaupt deſto vollkommener, je größer das angefüllte Faß: je dikker das Holz des Faſſes: je zeitiger das Obſt: je gleicher und übereinſtimmender der Grad ſeiner Reife iſt, und je geſchwinder die Kelterung ſelbſt vollzogen worden.

Will man einen lange ſüßbleibenden Aepfelwein bereiten, ſo muß man zuförderſt das Faß nach der im Folgenden (§. 7.) beſchriebenen Weiſe mit warmgemachtem rheiniſchen Brandewein ausſchwenken und zurichten, ſodann den Aepfelmoſt von der Kelter weg im Keſſel abkochen und in das zubereitete Faß füllen und wohl verſpünden. Je ſtärker man den Aepfelmoſt kochet, und je mehr man ihn einkochen läßt, deſto länger bleibet er ſüß. Gehet er endlich in Gährung, ſo bekommt der Wein eine dunkelgelbe Farbe, und eine ganz unerwartete Stärke und Geiſt. Wer ſich daher ein ſtarkes und trefliches Glas Obſtwein bereiten will, der merke ſich dieſes ſimple Kunſtſtük, und nehme dazu Renettenäpfel oder Bors-

dör-

dörfer, zumal wenn ſie etwas gelegen und verdünſtet haben. Der Wein wird an den Rheinwein gränzen.

§. 4.

Mittel bey Gährung des Aepfelweins für ſeine Stärke, Geſchmak und Farbe.

Iſt der Moſt, beſonders von zarten, gepfropften Aepfeln gepreſſet, ſo thut man beſſer, wenn man ihn unter ſich gähren läſſet, da nemlich das Faß nicht ganz voll gehalten, der Spunt etwas aufgedrukt, und ſo lange er gähret, nicht aufgefüllet wird. Er wird ſtärker und behält mehr geiſtige Theile. Beym Uebergähren wird er etwas früher helle.

Läßt man den Wein über ſich gähren, ſo bediene man ſich folgender Verfahrungsart dabey, wenn man den Wein recht lauter bekommen, und auch viel Wein erſparen will, der außerdem durch das beſtändige Aufſtoßen verloren gehet und zum Spuntloch herausdringet und zum Faß herunter in Keller läuft. — Man mache auf dem gährenden Faß um das Spuntloch herum von Latt oder Letten eine hohle Einfaſſung, ſo groß als ein Hutkopf, in der Höhe und Weite, und verſchmiere es veſt auf dem Holz des Faſſes. Dieſe fette Erde läſſet nichts durchlaufen, und man kann den Aufſaz halb voll Wein füllen. Alles, was nun der Wein beym Gähren ausſtößt, und aller Unrath, Brokken *) gehet durch den Spunt in dieſen Aufſaz und bleibt neben am Spunt auf den

*) Um keine Brokken in das Faß zu bekommen, laſſe man für den Trichter ein Körbchen von Weiden flechten nach der Form und innern Weite des Trichters, und ſtelle es beym Einfüllen in den Trichter, ſo bleiben alle Brokken darin liegen und kommen nicht in das Faß.

Dauben des Faſſes liegen, daß man es von Zeit zu Zeit ganz bequem wegnehmen kann, und der Wein ſezzet ſich immer geläutert durch den Spunt in das Faß. — Solche Formen von Trichter kann man von Jahr zu Jahr aufheben, und bey fernerem Gebrauch nur unten mit friſcher Latterde aufſchmieren. Sie halten ſich beſtändig.

Will man dem Aepfelwein ſeinen Obſtgeſchmak nehmen, ſo iſt dazu ein ſehr gutes und ſchönes Mittel, wenn man ihn über getroknete Hollunderblüthe vergähren läſſet, und deſſen etliche Handvoll beym Anfang des Gährens in das Faß wirft. Der Geſchmak wird ganz und gar nicht widrig davon.

Will man dem Obſtwein eine ſchöne gelbe Farbe verſchaffen, ſo läßt man ihn über zerſtoßene oder zu Pulver zerriebene Angelikawurzel vergähren, und wirft deren dazu. — Weißer Zukker dienet auch zum Schönen und Färben des Aepfelweins: allein wenn man viel nimmt, ſo macht es zu viele Koſten. — Eine andere Färbung geſchiehet mit geröſtetem Waizen, der dem Wein eine recht hohe Farbe giebt. Man nimmt mehr oder weniger Waizen, je nachdem man die Farbe haben will. Er giebt zugleich dem Wein eine Stärke. — Man hat außerdem verſchiedene Blumen, womit man dem Cyder eine ſchöne Farbe in wenigen Tagen und zu aller Zeit geben kann, wenn ſolche in einem Läppchen Tuch durch das Spuntloch hineingehänget werden. Allein die Leute halten ſie theils geheim, theils wiſſen ſie ſolche nicht zu benennen und außer der Blüthezeit kenntlich zu machen, daß man die richtige Probe damit anſtellen könnte.

§. 5.

§. 5.

Vom Auffüllen und Abziehen des Aepfelweins nach dem Gähren.

Iſt die Gährung des Aepfelweins vorüber, ſo müſſen die Fäſſer im Keller einen Monat hindurch beſtändig aufgefüllet werden, damit die Fäſſer immer voll ſind, weil ſonſt die Luft darüber faul wird, und davon der Wein einen ſchalen üblen Geſchmak und Geruch annimmt, Schimmel und Kahn entſtehet. — Der Spunt muß auch veſt eingeſchlagen werden.

Was das Abziehen des Aepfelweins oder Abzapfen in andere Fäſſer nach der Gährung betrifft, ſo iſt es bey unſrer gewöhnlichen Art Aepfelwein nicht rathſam. — Die Engländer zapfen zwar ihren Cyder ein-, zwey- und mehrmalen ab und verlegen ihn in friſche Fäſſer. Ja ſie ſchütten ihn meiſt ſogleich von der Kelter in eine Bütte oder Bottig, laſſen ihn einen Tag ſtehen, und ſobald er ſodann weiße Blaſen zu werfen anfängt, ſo wird er durch einen Hahn oder nur durch das Zapfloch etwa drey, vier Zoll über dem Boden, damit der Saz zurükbleibe, abgezapft und in die Fäſſer gethan. Allein was dieſes leztere betrifft, ſo geſchiehet es, weil ſie ihre Aepfel wie Brey, zu theuerſt die Kerne mit vermahlen, deswegen es auch außerordentlich viel Trub giebt. Was aber ihr Abziehen des Aepfelweins in andere Fäſſer betrifft, ſo iſt ihnen ſolches dienlich, weil ſie aus Kernäpfeln von wildem Obſt, welches mehr feſte Theile und Stärke hat, als das meiſte gepfropfte, ihren Cyder bereiten, und ſolcher durch das wiederholte Abziehen von der mehrern Hefe, die durch das Zerreiben der Schalen und Stiele viele Herbigkeit beſizt, minder rauh und in wenigen Tagen helle wird. — Allein unſer Cyder, der gewöhnlich aus vermiſchten gepfropften Aepfeln be-

ſtehet, wovon viele einen ſchwachen Wein geben, der nicht ſo viele veſte Theile hat, ſich allein zu halten, und überhaupt in unſerem Klima weicher und milder iſt, kann das Abziehen nicht vertragen: er hält ſich nicht ſo lange, wird ſchal oder neigt ſich auf Eſſigſäure. — Eine Ausnahme aber iſt, und das Abziehen bey unſerm Cyder findet ſtatt, wenn entweder der Wein aus Kernäpfeln gepreßt iſt, oder man eine Sorte Aepfel dazu genommen, von welcher man verſichert iſt, daß ſie einen ſtarken Wein giebt.

Nachdem nun die Stärke des Aepfelweins iſt, hält er ſich 3, 4 bis 7 Jahre; allein im erſten Jahr iſt er allezeit am beſten.

§. 6.

Verſchiedene gute Mittel, für den Geruch und Geſchmak des Aepfelweins, ihm, wenn er Noth leidet, aufzuhelfen, zu verbeſſern ꝛc.

Will man Fäſſer zubereiten, worinnen der Aepfelwein einen guten und für ihn tauglichen und paſſenden Geſchmak anziehen ſoll, ſo iſt das Aufbrennen derſelben mit folgenden Schwefelſchnitten überaus dienlich: Man nimmt 8 Loth Schwefel, 2 Loth gebrannten Alaun, und 4 Loth Weinhefenbrandewein, läßt es zuſammen in einem irdenen Gefäß über glühenden Kohlen ſchmelzen und zerfließen. Darein werden Lappen, neue grobe Leinwand, getaucht, und ſogleich, als ſie herausgezogen werden, mit einem Pulver von Muskatenblumen, oder Nüſſen, Gewürznägelein und Koriander beſtreuet. Mit dieſen Schwefelſchnitten werden die Fäſſer unmittelbar zuvor aufgebrennt, wenn der Aepfelwein ſoll hineingethan werden. Man kann aber auch Fäſſer, die nicht ganz voll ſind, damit aufbrennen.

Hat man neue Fäſſer gebrauchen müſſen, deren Holz dem Wein einen üblen Geſchmak verurſacht, oder hat er ſonſt einen üblen Geruch bekommen, ſo dienet entweder das Aufbrennen mit ſo eben angezeigten Schwefelſchnitten, oder man hängt Säkchen mit Gewürze, z. B. Zimmet, Meltenwurzel, Zitwer, Nägelein, Muskaten, von jedem ein wenig, in den Wein: oder man ſtreuet von feinem Pulver in den Wein, das aus 4 Loth Maſtix, 4 Loth Jngwer und einem halben Pfund Meltenwurzel zuſammengeſezt iſt: oder man muß den Aepfelwein abziehen auf ein Faß, worein man Weinhefen gethan. — Das Abziehen überhaupt iſt das beſte Mittel, einem Obſtwein zu helfen, wenn derſelbe von einem böſen ſchimmlichen Faß einen üblen Geruch angenommen. Man ſteche ihn ab auf ein gutes Faß, darin die Hefen von anderem unverdorbenen Aepfelwein gelegen, und laſſe ihn etwa 6 Wochen liegen. Hat er ſeinen üblen Geſchmak ſodann nicht gänzlich verlohren, ſo ſteche man ihn zum zweytenmal auf gute Hefen in ein drittes Faß, ſo wird er ungemein verbeſſert ſeyn, und oft ſeinen erſten üblen Geſchmak ganz verlohren haben.

Das Abziehen auf Weinhefen iſt das bewährteſte Mittel, wenn der Wein ſchaal wird, und ſeine geiſtigen Theile ſtark verlohren hat; dadurch bekommt er neue Kräfte. — Jſt es aber mit dem Aepfelwein im Schwachwerden ſehr weit gekommen, daß er mehrere Stärkung nöthig hat, ſo thut man in ein ſtark eingebranntes Faß zu der Weinhefen getroknete Roſinen, Zukker, wohlriechende Gewürze und Sägeſpäne von Föhrenholze, und ziehet den ſchwachen Aepfelwein auf dieſelben ab. Dadurch wird er geſtärket, und die Späne des Föhrenholzes dienen noch dazu, daß durch den darin befindlichen Terpentin, die geiſtigen Theile nicht wieder verfliegen.

Will aber der Aepfelwein ſauer werden, ſo nimmt man zwey Pfund Waizen auf 1 Ohm (80 Maaß) Wein, kocht ihn ſo lange in klarem Waſſer, bis man ihn zwiſchen den Fingern zerdrükken kann. Wenn er nun abgekühlet iſt, ſo wird er in einem Säkchen in das Faß gethan.

Indeſſen helfen dieſe und dergleichen Mittel nicht auf lange Zeit, ſondern wenn man ſolche gebraucht hat, ſo muß der Wein getrunken, oder zum Ausſchenken fortgeſchaffet werden.

§. 7.

Durch Vermiſchung und einige natürliche Zuſäzze, einen recht guten Aepfelwein zu machen.

Beym Obſtwein kommt viel darauf an, daß man die gehörige Miſchung lerne. Wie ein geſchikter Weinhändler ſeine Weine entweder lieblicher oder ſtärker zu machen weiß durch Vermiſchung eines Weins von dieſem Berge oder Gegend mit einem von einem andern Gewächs: ſo muß es auch der kluge Aepfelweinhändler mit ſeinem Obſtwein machen, das er mit gutem Gewiſſen thun kann, oder der Liebhaber des Aepfelweins mit ſeinem Trunk. — Es beſtehet aber das Geheimniß darin, daß man z. B. bey dem Wein von zarten Aepfeln, zumal die ein lokkeres Fleiſch haben und leicht ſind, $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ Birnwein miſche, und zwar, ſo ſind hiezu am beſten und vorzüglichſten wilde Birnen großer Art, welche hart, herb und ungenießbar zum Eſſen ſind für Menſchen und Thiere. Man wird finden, daß ſolche Aepfelweine weit lieblicher, zärter und beſſer ſind, als die von lauter Aepfeln, ohne daß ſie dabey von ihrer Stärke merklich verlieren ſollten. Es beweiſt ſich ſolches ſchon durch dieſe Erfahrung, daß viele Aepfelſorten die

Beymiſchung etwas Waſſers (— freilich nicht, wie viele Wirthe zu taufen pflegen —) nicht nur vertragen können, ſondern auch öfters erfordern, wenn ſie angenehm, und balder trinkbar werden ſollen. Auch befördert die Beymiſchung beſagten Birnweins die Trinkbarkeit und folglich den frühern Verkauf und Verſchluß ſolchen Aepfelweins. —

Eben dieſe zuträgliche Miſchung findet auch bey dem Birnwein ſtatt. Wird dieſer von ſüßen, zarten, ſehr ſaftigen zahmen Birnen gemacht, wie z. B. von Weißbartsbirnen, Beſtebirn oder Eyerbirn und anderen zarten zumal Sommerbirnen, ſo müſſen ſie nothwendig eine Miſchung zum dritten oder vierten Theil, (je nachdem die Birnen ſüßer, zärter und weicher ſind), von ſolchem Aepfelſaft bekommen, der aus wilden, herben und ſauren Holzäpfeln gepreſſet wird. Man wird ſich wundern, was für eine große und vortheilhafte Veränderung und Verbeſſerung eine ſolche Vermiſchung beym Birnwein hervorbringen wird. Es iſt ſolches auch leicht zu begreifen: hier theilt der wilde Apfel der zarten ſüßen Birn ſeinen raſchen Geiſt mit, verbeſſert ſeine Fehler und erſezzet ſeine Mängel; dort bey dem Aepfelcyder mildert der Birnſaft jenes Härte und bringt ſeine Gährung zu ſchnelerer Reife. —

Einen beſonders vorzüglichen Aepfelwein machen die Speierlinge, wenn man nemlich 3 Theil Aepfel und 1 Theil Speierling, oder 2 Theil Speierling und 3 Theile Aepfel zuſammenkeltert. Dieſer wird an Farbe und Klarheit dem Rheinwein gleich und auch übrigens gut und ſtark. — Wer Miſpeln in Menge ziehet, kann damit auch die vortreflichſten Proben zur Verbeſſerung der Obſtweine machen, und werden ſie die Dienſte wie die Speierlinge thun. — Allein einen recht vortreflichen und zugleich den Magen ſtärkenden Aepfelwein zu ma-

machen, bediene man ſich der Schleen, welche dem Wein einen gewürzhaften, angenehmen Geſchmak geben, Stärke verurſachen, ihn geſund und vielmehr ſüße als herbe machen, und überhaupt zur Verwunderung verbeſſern. — Man kann die Schleen auf zweyerley Art dabey anwenden: Erſtlich friſche Schleen, welche mit den Kernen zerknirſcht werden, als welches auf der Aepfelmühle in einem Augenblik geſchehen iſt. Dieſe thut man in das Faß zum Wein, wenn ſolcher noch im Gähren iſt. Ich nehme ohngefähr 1 Simmern Schleen zu 1 Ohm, als welches einen ganz rothen Wein macht, der ausnehmend iſt. — Zweytens kann man die Schleen, wenn ſie mit den Kernen vermahlen ſind, troknen oder dörren und zwar mit dem Saft, der hineintroknen muß, entweder in einem Obſtdörrofen oder Bakofen. Dieſe thue ich auch im Gähren des Weins in das Faß, nachdem die Brokken ſo klein zerbrochen ſind, daß ſie in das Spuntloch fallen können. Dieſe machen den Wein feuriger als die friſchen Schleen, etwas hoch von Farbe und, wenn man viele nimmt, ein wenig ſchillernd, übrigens aber von ausnehmender Güte. — Beide Weine halten der Sache Unkundige für halb Traubenwein, wenn ſie zumal auf weingrüne Fäſſer gelegt worden.

Mit ungezweifelt gutem Erfolg könnten auch gleiche Verſuche, wie mit den Schleen, mit den Brombeeren (Rubes Rubentum) die ſo häufig an den Hekken, Rainen und Waldungen ꝛc. wachſen, gemacht werden, indem die Weinhändler ſelbige vielfältig brauchen um dem Wein eine ſchöne rothe Farbe, und den Geſchmak des Asmanshäuſer rothen Rheinweins beyzubringen.

Man kann ferner einen ſtarken und guten Aepfelwein machen, wenn man unter 1 Ohm Wein eine halbe Maaß rheiniſchen Brandewein gießet.

Sol-

Solches muß aber nicht eher geſchehen, als bis der Wein helle iſt. Er giebt ihm Stärke und einen ſehr angenehmen Geſchmak, der die Quelle und Urſach nicht leicht verräth. — Ein unſchuldiges Mittel, woraus immer ein Geheimniß gemacht wird. — Allein, obſchon der Brandewein den Stoff enthält, einen Wein geiſtiger zu machen, ſo giebt er doch, wenn er in einer beträchtlichen Menge in den Wein gethan wird, demſelben einen unangenehmen Geruch, eine Schärfe und einen brandigen Geſchmak; aber durch gewiſſe Zubereitung kann er ſehr gute Dienſte thun, vorzüglich in Zubereitung der Fäſſer. Iſt z. B. ein naſſer Sommer geweſen, da das Obſt, ſo wie die Frucht des Weinſtoks weniger geiſtreich iſt, als bey heißen Sommern: oder iſt das Obſt nicht vollkommen reif worden, oder an ſich von wäſſeriger Art, ſo nehme man zu einem öhmigen oder anderthalböhmigen Faß eine halbe Maaß rheiniſchen oder Hefenbrandewein: mache ihn in heißer Aſche oder über Kohlen warm, damit der Weingeiſt etwas ausdünſte, (welches in dieſem Fall mehr nüzlich als ſchädlich iſt:) nehme ihn ſorgfältig vom Feuer und ſchütte die Hälfte davon ſogleich ins Faß, verſpünde es gut, und ſchüttele es ſo lange, bis der Weingeiſt ſeine Kraft darinnen verbreitet hat und völlig eingezogen iſt. Nach 24 Stunden wiederhole man es mit der andern Hälfte, nachdem ſie warm gemacht iſt, und ſodann fülle man nach 12 oder 15 Stunden den Wein hinein. — Man kann aber auch alſo verfahren: Man nehme Traubentreſter, davon die Kämme ausgeleſen ſind, oder in Ermangelung deren getroknete Aepfelſchnizzen, zu 1 Ohm Wein 4 Maaß, thue ſie in einen Krug, der damit voll wird: ſchütte darüber ½ Maaß rheiniſchen Brandewein, und laſſe es ſtehen, bis er faſt alle angetrunken iſt. Damit nun die Weingeiſter davon abgelöſet, und ſie durchdringender und fähiger zur Vereinigung wer-

werden mögen, ſezt man den Krug, den man vorher ſtark ſchüttelt, in einen Teig von Leimen eingeſchlagen, auf warme Aſche und läßt ihn ohngefähr 12 Stunden darin ſtehn; dann nimmt man ihn vom Feuer, und thut alles zuſammen warm hinein in den Wein. Iſt er ſehr ſchlecht, ſo macht man die Portion größer.

Noch läßt ſich ein beſonders guter Aepfelwein bereiten auf folgende Weiſe: Wenn das Faß gut ausgepuzt und wohl ausgebrühet worden, ſo nimmt man 1 Maaß guten Traubenwein, zerſtößt 1 Loth Gewürznägelein, und läßt ſolche, in ein Läppchen Tuch gebunden, darin kochen, ſchüttet den kochenden Wein in das Faß, und ſchwenkt es damit wohl aus, läſſet ihn aber darin und füllet ſodann den gekelterten Aepfelmoſt dazu. Zu deſſen Gährung aber nimmt man auf 1 Ohm Moſt (ſind 80 Maaß) 4 Pfund große Roſinen (Zibeben), reiniget ſie wohl von allen Stielen ꝛc. zerſtößt ſie auf irgend eine Art, und thut ſie in das Faß, daß ſie mit dem Wein gähren. Soll ſich aber der Obſtwein länger halten, ſo thut man wohl, wenn man die Kerne aus den Roſinen auslieſet, weil ſolche mit der Zeit etwas Säure verurſachen.

Eine ſonderbare Erfahrung iſt auch hier mit gefrornen Aepfeln gemacht und befunden worden, daß ſolche alſobald und im Froſt weggekeltert den vortreflichſten Wein geben, der an Klarheit, Stärke und Süßigkeit alle übertrifft, und ſich bis auf den lezten Tropfen ſüß und gut erhält: nur geben ſie halb ſo vielen Saft als ungefrorne Aepfel. — Indeſſen iſt dieſe Erfahrung ſehr ſchäzbar, da man öfters bey außerordentlich fruchtbaren Obſtjahren die Aepfel vor dem Froſt nicht alle unterzubringen weiß, und nicht bekannt iſt, wie die verfrornen Aepfel ſonſt zu benuzzen ſind, und ſolche ſogleich nach dem Aufthauen in die Fäulniß gehen, man müßte ſie denn zum Eſſig widmen.

§. 8.

§. 8.

Vom Birnwein, beſonders von der Champagnerbirn.

Birnwein ſtehet allermeiſt (nur einige Arten Winterbirn ausgenommen), in Anſehung der Stärke und Güte ſo weit vom Aepfelwein ab, als dieſer vom Traubenwein, zumal von Sommer- und Herbſtbirnen. — Der Wein aus Birnen nähert ſich mehr den ſüßen Weinen, und findet ſeine meiſten Liebhaber in Frankreich. Er wird daher auch meiſt nur zu Eſſig bereitet, wozu er ſich gar bald neiget, oder im erſten Jahr vom Landmann in der Haushaltung weggetrunken. — Die Birne geben bekanntlich meiſt mehr Moſt als die Aepfel. Man darf ſie aber nicht mild werden laſſen, beſonders weil ſie alsdann ſchlimm zu keltern ſind und wegen ihrem feinen markigen Weſen überſteigen. — Die Weißbartsbirnen ſind unter den Herbſtbirnen vorzügliche Weinbirne, und geben außerordentlich viel Moſt, ſo wie auch die Bäume außerordentlich fruchtbar ſind. — Birnwein und Aepfelwein verträgt ſich wohl mit einander, und wird jener durch dieſen verbeſſert: ſo wie der Wein von ſauren Aepfeln durch den Birnwein, wie in vorhergehendem 7. §. näher gezeigt worden.

Eine Ausnahme vom Birnwein, der meiſt geringe iſt, macht jene an ſich rauhe und ſchlechte Birn, die kein Schwein freſſen mag, und welche ich unten mit dem Namen der Champagnerweinbirn belegt habe. Sie verdient allgemein angepflanzt zu werden, und findet bey Liebhabern ſüßer Weine einen großen Vorzug vor dem beſten Aepfelwein. Dieſe ſchlechte Birn macht einen zur Verwunderung vortreflichen Wein, der auf Bouteillen gelegt, ſo viel fixe Luft enthält, daß er wie ächter Champagnerwein muſſirt, und

faſt

faſt zur Bouteille herausſpringt, wenn der Pfropfen ſchnell ausgezogen wird. Er pikirt und ſteigt ſtark in die Naſe: iſt zukkerſüß und hält ſich etliche Jahre in ſeiner Süßigkeit, zumal in Bouteillen, welche er beſonders im Sommer, auch im beſten Keller, häufig zerſprengt, wenn ſie ſehr voll gemacht werden. Die Farbe iſt blaß, und habe ihn zu ſchönen noch nicht probirt. — Er fordert keine andere Bereitung als gewöhnlich, nur daß ⅓ oder ¼ Aepfelwein dazu gekeltert werden muß.

§. 9.

Eine kalte Schöne für den Wein.

Zu 1 Ohm Wein wird 1 Loth ſenegalliſcher Gummi gerechnet: ſolcher wird fein gepulvert und durch ein Haarſieb oder Leinwand geſchlagen. Wenn das Faß voll iſt, ſo ziehet man etliche Maaß heraus, ſchüttet den Gummi auf den Wein in das Faß, rühret ſanft, daß ſich das Pulver nur ausbreite, ſchließet den Spunt veſte, läßt alles 14 Tage ruhig liegen, und füllet alsdenn das Faß wieder voll.

Drittes Kapitel.
Vom Obſteſſig.

§. 1.

Vom Obſteſſig überhaupt.

Wir kommen jezt auf einen wichtigen Artikel, welcher ein großer Nahrungszweig hieſigen Orts iſt und noch mehr geweſen, ehe die auf einander gefolgten ſchlechten Weinjahre eingefallen, da in den großen Eſſigſiedereyen der unreife Traubenwein ſämmtlich zu Eſſig gemacht, und wegen geringem Preis dieſes ſchlechten Weineſſigs der Obſteſſighandel einen Stoß bekommen, von welchem Produkt in einem Jahr öfters gegen 1000 Ohm hier ausgeführet worden, und man in wenige Stuben kommt, wo nicht ein oder etliche große Eſſigfäſſer liegen, deren eins 6, 8 und bisweilen 12 bis 16 Ohm hält. — Außer dem Handel aber iſt bekannt, welch eine unentbehrliche und vortrefliche Sache ein guter Eſſig in einer jeden Haushaltung ſey, und wie mancher Kreuzer erſparet werde, wenn man ſich ſeinen eigenen Eſſig wohl und gut zu bereiten weiß.

Das Gährungsgeſchäfte des Eſſigs iſt zwar von ſolcher Wichtigkeit, daß es einen eigenen Traktat erforderte, und wünſchte ich wohl, zu ſeiner Zeit dem Publikum damit gefällig und ſonderheitlich meinen Mitbürgern und Zuhörern darin nüzlich ſeyn zu können, daß ſie in weit kürzerer Zeit, als hier gewöhnlich, ihren Obſtwein zu Eſſig zu machen, und ſonſt mancher guten Vortheile ſich zu bedienen, lernten. Hier dauert es über Jahr und Tag, ohne Zug- oder Mutterfaß, den Obſtwein zu Eſſig zu bringen. Nun aber wird in den Weineſſigſiedereyen, deren Verfahrungs-

art mir ziemlich bekannt iſt, in ein Paar Wochen das Geſchäfte vollendet. Allein da der Aepfelwein das Sieden nicht, wie der Traubenwein, aushalten kann, um den Weingeiſt ſo geſchwind wegzutreiben, ſo erfordert es Proben, bey welchen meine Umſtände noch nicht erlaubet haben, manche Ohm Wein darüber aufzuopfern, ob ich gleich auch hierbey ſchon wie in vielen andern ökonomiſchen und landwirthſchaftlichen Stükken manches theure Lehrgeld gegeben und fürs gemeine Beſte Schaden erlitten habe, um meine Leſer mit keinen ungeprüften Vorſchlägen aufzuhalten, oder wol gar manche zu mißlichen und ſchädlichen Proben zu verleiten, wie leider bey manchen Schriftſtellern der Fall und mir ſchon öfters begegnet iſt. — Indeſſen ſollen Landleute und Oekonomen aus folgendem wenigen hinreichend vernehmen, wie ſie ihr Obſt unter andern auch zu einem recht guten Eſſig anwenden und auch aus dem abgängigen faulen Obſt, das ſo häufig auf die Gaſſe oder auf die Dungſtätte geworfen worden und täglich geſchiehet, den allerbeſten Eſſig mit leichter Mühe verfertigen können.

§. 2.

Aepfelweineſſig zu machen.

Die hieſige Verfahrungsart, Aepfelweineſſig zu machen (der hier recht zu Hauſe iſt, und von manchen auswärtigen Händlern für Weineſſig verkauft wird), iſt ganz Natur, ungekünſtelt und er wird durch kein Ingredienz der Geſundheit nachtheilig gemacht, wie ſonſt bey vielem, ſogar Weineſſig, der Fall iſt. — Wer noch mit keinem Zug- oder Mutterfaß verſehen iſt, läßt den Aepfelwein ſo lange in ſeinem Faß bis er ganz helle iſt. Sodann wird er abgezapft, warm gemacht, aber nicht kochend, und in ein großes oder mittelmäßiges Faß gethan, welches in der

Wohnſtube oder ſonſt in einer Kammer oder Behältniß liegt, welche im Winter kann warm gehalten werden. Denn die Wärme iſt das Grundmittel, die Eſſiggährung zu befördern. — An dem Faß bleibt das Spuntloch auf, und wird nur, um den Staub abzuhalten, lüftig bedekt, entweder mit einem Lappen Leder oder flachen Stein, oder dergleichen; jedoch nicht mit Eiſen, Bley, Zinn oder ſonſtigem Metall. Zugleich muß das Eſſigfaß vorne an dem Boden zuoberſt ein Loch haben, etwa eines Daumens dik, auch ſo weit von dem Gegürgel entfernt, wie der untere Zwikkel. Iſt das Faß groß, ſo bekommt es an dem hintern Boden auch ein Loch. Dieſe Löcher bleiben beſtändig offen, damit immer ein Zug der Luft durch dieſelben und das Spuntloch unterhalten werde. — Kann man Eſſigmutter bekommen, die aber ſelten zu haben, ſo befördert ſolche das Säuren ſehr, außerdem aber muß die Wärme alles thun. Das gehet nun freilich langſam her; iſt aber einmal das Faß ſauer, ſo kann man damit alle 5 bis 6 Wochen Eſſig machen und heißt alsdann das Zug- und Mutterfaß. Hält z. B. daſſelbige 6 Ohm, ſo werden 2 Ohm abgezapft, und entweder verkauft oder in ein kleineres Eſſigfaß gelegt. In das Mutterfaß aber werden wieder 2 Ohm Wein geſchüttet, welcher, wenn er zuvor warm gemacht worden, deſto baldiger Eſſig wird. In 4, 5 Wochen kann man wieder etliche Ohm abzapfen, hat man aber mehreren Wein hinein gethan, ſo dauert es um ſo länger. Und ſo wird es fortgehalten, je nachdem ein Landwirth ſich mehr oder weniger auf den Eſſighandel legt.

Wenn man beſonders ein neuangelegtes Eſſigfaß bald in Zug bringen, das heißt: den Wein ſchneller ſäuren und zu Eſſig machen will, muß der Wein, ehe er in das Eſſigfaß geſchüttet wird, zuvor in einem Keſſel warm gemacht werden, oder nach

Verhältniß der Menge wenigſtens etliche Keſſel voll. Durch ſolches Erwärmen wird nicht nur der Weingeiſt bälder abgetrieben, daß die Säure erfolgen kann, ſondern es befördert ſodann auch die Wärme, die das Eſſigfaß dadurch erhält, die Säurung nicht wenig. — Aber bey dieſem Warmmachen des Weins muß der gehörige Grad nicht überſchritten werden. Je ſtärker der Wein iſt, deſto heißer darf er werden: aber zum wirklichen Sud darf es bey dem Aepfelwein nie kommen, und Birnwein muß nach Verhältniß weniger heiß werden. — Iſt nun das Faß ſo weit mit dem warmen Wein angefüllet, als dienlich iſt, etwa zu Dreyviertel oder zu Zweydrittel, ſo wird ſowol der Spunte oben zugemacht, als auch vorne das Zugloch verſtopfet, und zwar auf etliche Tage, und ſodann erſt wieder geöffnet.

Will man das Eſſigmachen beſchleunigen, ſo kann das Wärmen etlichemal nach Verlauf einiger Wochen wiederholet werden, dabey man jedoch nicht nöthig hat, den ſämmtlichen Wein aus dem Eſſigfaß abzuzapfen und zu wärmen, ſondern nur nach Verhältniß der Größe des Eſſigfaſſes einen, zwey oder drey Keſſel voll, oder den dritten, vierten oder fünften Theil des Eſſigs, worauf denn das Faß wieder etliche Tage verſchloſſen gehalten wird.

Eſſig, der ſchon eine ziemliche Säure hat, wird nicht mehr aufgewärmt: ſoll aber ein im Zug befindliches Eſſigfaß mit Wein aufgefüllet werden, nachdem von dem bereits zu gehöriger Säure gelangten Eſſig ein oder zwey Drittel abgezapft worden, ſo iſt ſehr dienlich und nöthig, daß der Wein erwärmet, und warm eingeſchüttet werde.

Allein man kann auch um ein halb Jahr eher zum erſtern ſauren Eſſig gelangen, wenn der gekelterte Moſt nicht in die Fäſſer in Keller gelegt und als Aepfelwein behandelt, ſondern von der Kelter weg in aufgeſchlagene

ne Fäſſer geſchüttet wird. Der ausgeſchlagene Faßboden wird darauf gelegt, oder mit einem Tuch das Faß überdekt, und ſobald der Moſt in die Gährung geräth, ſo wird täglich mit einem Schaumlöffel der Schaum und alles, was er über ſich ſtößt, weggethan, bis er ganz ruhig iſt, und nicht mehr auswirft, da er denn auch etwas helle wird. Dadurch iſt nun der meiſte Weingeiſt verdunſtet, der weggehen muß, wenn die Eſſiggährung ſich einfinden ſoll. Aber dieſer Zeitpunkt muß in Acht genommen werden, daß man nicht allzulange warte, den vergohrnen Wein in das Eſſigfaß zu bringen. Denn wenn es allzulange anſtehet, und zumal der Wein viel Luft hat, ſo gehet auch der Eſſiggeiſt weg, und kann keine ächte Säurung erfolgen, ſondern es fängt die Fäulnißgährung an. — Die Gährung iſt zwar an ſich einfach; ſie hat aber verſchiedene Grade und Stufen, zu welchen ſie in gewiſſen Perioden fortſchreitet, und iſt entweder eine geiſtige, welche die Weingährung heißt, oder eine ſaure, welche Eſſiggährung genennet wird, oder eine faule Gährung. — Nicht alle Körper ſind geſchikt, dieſe drey Grade der Gährung durchzugehen. Körper, welche keinen brennbaren Geiſt und keine Säure, ſondern nur einen Ueberfluß an ſchleimigter Materie beſizzen (wie z. B. das Blut, Fleiſch ꝛc.), können weder in die geiſtige noch ſaure Gährung gebracht werden, ſondern gehen bey einer veranlaßten innern Bewegung gerades Weges in die Fäulniß über. Aber wenn ſich in der Grundmiſchung eines Körpers ein brennbarer Geiſt befindet, wie z. B. in dem Obſt, ſo wird dieſer durch die Gährung von den übrigen mitverbundenen Theilen entwikkelt (wie vorhin gezeiget worden). Der erſte vollendete Grad der Gährung mit ſolchen Körpern wird nun die geiſtige Gährung, oder die Weingährung genennet, weil alles, was Wein werden ſoll, nur dieſen Grad der Gährung ha-

ben muß, auch die ſich äuſſernden geiſtigen Dünſte meiſt einen weinartigen Geruch haben. — Weil aber in allen dieſen Körpern außer dem brennbaren Geiſte noch eine ſauerſalzigſchleimigte Miſchung befindlich iſt, die bey dem erſten Grad der Gährung noch nicht aufgeſchloſſen wird; ſo gehet nach der geendigten erſten Periode in ebenderſelben Miſchung eine anderweit fortſchreitende Scheidung vor ſich, ohne weiter aufſteigende Luftbläschen und ohne merkliche Bewegung in der Flüſſigkeit, aber mit Bemerkung eines ausweichenden flüchtigen elaſtiſchen Dunſtes, wobey eigentlich aus der erwähnten ſalzigſchleimigten Miſchung die darin befindliche Säure entwikkelt wird. Dieſe Periode wird die ſaure Gährung, die Eſſiggährung genennet. — Bey derſelben entweichet der brennbare Geiſt in die Luft. Wenn man daher noch ſo viel des ſtärkſten Eſſigs trinken würde, ſo würde derſelbe nie berauſchen. — Es muß alſo der Weingeiſt jedesmal zuvor verrauchen, wenn eine Flüſſigkeit Eſſig werden ſoll. Wenn nun aber ſchon die Säure entwikkelt worden, ſo bleibt immer noch eine gröbere ſchleimigte Miſchung übrig, die durch die beiden erſteren Grade noch nicht angegriffen worden iſt. Im Fall nun der immer fortſchreitenden auflöſenden Wirkung durch Entziehung der freyen Luft oder durch andere Mittel nicht Einhalt gethan wird, ſo geht auch endlich in derſelben Miſchung die lezte Scheidung vor, ſo eigentlich eine gänzliche Zerſtörung der noch übriggebliebenen unter allen am haltbarſt geweſenen Miſchung iſt. Dieſe lezte Periode wird nun die faule Gährung, die Fäulniß genennet, und iſt mit einem unangenehmen Geruch begleitet. Hierdurch wird nun der ganze Zuſammenhang der Körper getrennet, das in denſelben eingeſchloſſene flüchtige Alkali entwikkelt und endlich der ganze Körper in Erde verwandelt. — Dieſe 3 Grade von Gährung folgen

nun bey den dazu fähigen Körpern natürlicher Weiſe ſo auf einander; durch eine ungeſchikte Veranſtaltung und Uebertreibung aber kann ein oder der andere Grad verunglükken.

§. 3.

Eſſig von Birnwein und wildem Obſt.

Birnweineſſig wird eben ſo behandelt, wie der Aepfelweineſſig. Allein gelaſſen hat er die Kraft und Nachdruk nicht, wie der von Aepfeln; aber meiſt wird beider Wein zuſammen gethan, und verträgt ſich vollkommen mit einander, da Apfel- und Birnbaum Ein Geſchlecht iſt. — Aber man hüte ſich, den Obſtwein zum Eſſig mit Traubenwein, der von unreifen Trauben gemacht iſt, zu vermengen; beide verderben mit einander. Anfänglich zwar laſſen ſie ſich gut an: aber wenn der Hauptgrad der Gährung zum Eſſig da iſt, ſo fallen ſie ab und verderben. — Man kann zwar in ein Zugfaß ſauren Eſſigs von 6 Ohm, ein bis zwey Ohm dergleichen ſchlechten Traubenweins füllen, davon es verſchlungen und zum Säuren überwältiget wird. Allein wenn man zu oft damit kommt, ſo thut es kein gut, und in die Länge hält ſich ſodann das Mutterfaß nicht, ſondern fällt ab, und dann verdirbt der Eſſig und das Faß iſt kaum mehr zurecht zu bringen.

Eſſig von Holzäpfeln, wie auch von wilden Birnen wird ſehr ſcharf und außerordentlich ſauer. Allein er ſtehet gutgemachtem Eſſig von gutem Obſt weit nach. Der zarte gute Geſchmak deſſelben unterſcheidet ihn von dem von wildem Obſt ſowol, als ſeine Farbe, da jener von wildem Obſt blaß iſt, und ſolcher auch die Probe nicht ſo hält, und im Gebrauch lange nicht ſo haltbar iſt. — Selbſt Weineſſig von unreifem Traubenwein, in Eſſigſiedereyen berei-

tet, wird von gutem Aepfelweineſſig übertroffen, als welcher viel zärter und geſunder iſt, als jener. Ein auf natürliche ungekünſtelte Art gut zubereiteter Obſtweineſſig von guten Aepfeln hält die Probe im Kochen, wie der beſte Weineſſig, dienet zum Einmachen der Gurken und anderer Sachen, zum Kochen des Himbeerſafts und dergleichen. Auch behält der gute Aepfelweineſſig ſeine Säure und Güte über 30 Jahr auf dem Lager; aber der pure Birnweineſſig hat dieſe Vorzüge nicht. Er wird zwar gut zu Salaten und kaltem Gebrauch, aber er hält die Probe nicht im Kochen, und iſt auch nicht haltbar auf dem Lager.

§. 4.

Den ſchönſten und beſten Eſſig zu machen von faulem Obſt.

Es iſt unſtreitig eins der ſchönſten ökonomiſchen Stükke, etwas zu vorzüglichem Nuzzen zu ſchlagen, das man lange als ganz unnüz, verdorben und unbrauchbar weggeworfen hat. Und darunter iſt gewißlich auch die Anwendung des ganz verfaulten Obſtes zu einem guten Eſſig. Ohne ſelbſtgemachte Probe werden Wenige glauben, daß das faule Obſt, Aepfel und Birne, nicht nur einen ſehr guten, ſondern auch ſogar vorzüglichern Eſſig giebt, als von friſchem geſunden gekelterten Obſt, überdas in größerer Menge als eine gleiche Anzahl Malter Aepfel, und in weit kürzerer Zeit. — Allein man wird alles das vollkommen gegründet finden bey eigener angeſtellter Probe. Und wer wird dieſes nicht thun, da es nichts koſtet, und nur eine ſolche Frucht dazu genommen wird, die verdorben ſcheint und ſonſt nicht kann genuzzet werden? Solche Proben macht man ja gerne. Ja ich bin überzeugt, daß alsdann die meiſten ihr Obſt, welches

ſie zum Eſſigmachen beſonders beſtimmen, lieber wer-
den faulen laſſen, als friſch und gut keltern.

Es ſind wenige Haushaltungen, wo nicht etwas Obſt über Winter gehalten wird. Dabey giebt es immer von Zeit zu Zeit einigen Abgang an faulem und anſtößigen. Man ſammle es den ganzen Winter über, werfe alles zuſammen in ein aufgeſchlagenes Faß, das nicht rinnt, ſtelle es im Keller zu ſeiner Aepfelhorde (denn außerhalb deſſelben könnte es leicht im Winter zuſammenfrieren, das der Maſſe zum Eſſig äußerſt nachtheilig wäre). Man kann auch alle Schaalen und übrigen Abgang von Obſt, das gekocht, geſchnizt oder ſonſt verbraucht wird, dazu werfen, wenn man nicht über Winter Schweine hält; im Frühjahr aber, oder wenn es der Hauswirth für dienlich achtet, wende er es zu ſeinem Hauseſſig an auf folgende Weiſe:

Man ſchüttet das faule Obſt, Aepfel und Birne unter einander auf die Kelter, zerdrükt mit der Hand, was noch ganz iſt, oder beſſer und bequemer, man ſtößt es zuvor durch in einem Stoßtrog, worin dem Vieh ſein kurzes Futter geſtoßen wird; ſodann keltert man es ab. Es läuft helle herunter und der Geſchmak des faulen Moſtes iſt ſüß und zur Verwunderung gut, ausgenommen der faulende Geſchmak, von dem ich anfänglich glaubte, er würde dem Eſſig anhängen und wenigſtens etwas bleiben. Aber nicht das Mindeſte; die ſaure Gährung verzehret dieſen Geſchmak. — Ob nun ſchon der Moſt ganz helle iſt, läßt man ihn dennoch 2 oder 3 Tage in der Bütte oder einem aufgeſchlagenen Faß ſtehen, da ſich denn alles, was etwa von faulem Mark mit abgelaufen iſt, oben hin ſezzet, nicht ſowol als Gährung, da dieſe meiſt ſchon in dem Apfel vorgegangen, was die Weingährung betrifft, aber die Eſſiggährung behielte er noch; ſondern weil dieſes ſchaumige Mark leichter iſt als der Moſt, ſo

begiebt es ſich nach und nach auf die Oberfläche. Dieſes nimmt man weg, und ſchüttet den Moſt in ein Eſſigfaß. — Wer ein halböhmiges Faß in eine temperirte oder warme Stube legt, wird in 4 bis 5 Wochen einen brauchbaren guten Eſſig, der bereits eine fingersdikke Mutter gezogen, weiterhin aber einen ſolchen Eſſig an ihm finden, der die ſtärkſte Säure, den angenehmſten Eſſiggeſchmak ohne das mindeſte Faulige, und eine viel ſchönere dunklere Farbe hat, als der Eſſig, der vor Jahr und Tagen aus dem friſchgekelterten Obſt mit mehreren Umſtänden und Mühe bereitet worden. — Haben bey dieſem $3\frac{1}{2}$ Malter Aepfel 1 Ohm Moſt mit Trub und Abgang gegeben, ſo giebt ein Faß voll faules Obſt von $2\frac{1}{2}$ Malter anderthalb Ohm, alſo gerade noch einmal ſoviel reinen Moſt zu Eſſig (wie ich aufs pünktlichſte die Probe gemacht), wozu noch kommt, daß jener mehr als noch einmal ſo viel zehrt, bis er ſauer wird, als dieſer von faulem Obſt, weil er in viel kürzerer Zeit ſeine Eſſigſäure erlangt. — Freilich ſezzet ſich das faule Obſt ſehr aufeinander, und macht nicht ſo viel leeren Raum, als friſche Aepfel, wegen ihrer Rundung; aber es beträgt doch nicht ſo viel, daß der Ertrag gleich ſtünde: allein das faule Obſt giebt ſeinen ſämmtlichen Saft her.

Wie leicht kann ſich nicht der Landmann auf dieſe Weiſe ſeinen benöthigten guten Eſſig bereiten! — Zudem braucht er auch das in der Kelter zurükgebliebene ausgepreßte faule Obſt noch nicht als unbrauchbar wegzuwerfen. Er kann es ſeinen Schweinen bereiten mit untermengter angebrüheter Kleye, welches Futter ſie nicht ausſchlagen.

§. 5.

Beförderungsmittel guter Eſſigſäure.

Zum Beſchluß dieſes Artikels vom Eſſig iſt noch beyzufügen, daß das beſte Beförderungsmittel

einer guten geſunden Eſſigſäure der Honig ſey. Dieſes ſüße Salz wird daher in allen Eſſigſiedereyen gebraucht. Es macht zugleich den Eſſig zart, geſund und erhöhet ſeine Farbe. — Wer eine Bienenzucht hat, kann füglich ſeinen Abganghonig dazu anwenden, wenn er nemlich die ausgelaufenen oder wol auch ausgepreßten Honigroſen mit warmgemachtem Obſtwein oder Eſſig auswäſcht, ſodann ſolche durch ein Tuch drukt, und in ſein Eſſigfaß ſchüttet.

§. 6.

Mittel, ein verdorbenes Eſſigfaß wieder gut zu machen.

Trägt ſichs ohngefähr zu, daß durch einen Zufall ein Faß Eſſig verdirbt, und folglich das Faß ſelbſt Noth leidet, und einen üblen Geruch bekommt, welcher bey dem Eſſig ſehr zu vermeiden, indem er gar bald einen ſolchen widrigen Geſchmak bekommt, ſo muß das Faß ausgeſchlagen, und nicht nur wohl ausgepuzt und ausgebrühet, ſondern auch darauf, wenn es trokken, mit Haberſtroh ausgebrannt, und wenn es ſodann wieder eingeſchlagen, etliche Hände voll verſtoßene Wachholderkörner hineingethan, kochendes Waſſer darüber geſchüttet und ſolchergeſtalt wohl ausgebrühet werden: welches Ausbrühen mit Wachholderbeeren man auch wol noch einmal wiederholen kann.

So empfindlich nun zwar der Eſſig iſt, wenn das Faß, worin er liegt, einen ſchlimmen Geruch hat, den er anziehet, ſo kuriret doch dagegen die Säure des Eſſigs einen Wein, der von einem böſen Faß einen üblen Geruch angezogen hat, und verzehret ihn endlich völlig durch die Säure.

§. 7.

Mittel, den Eſſig ſelbſt (oder auch Wein) von einem üblen Geruch ganz zu befreyen.

Hat der Eſſig ſelbſt in einem böſen Faß einen üblen Geruch und Geſchmak angezogen, ſo nehme man die friſch abgepreßte Obſttreſter von der Kelter, ſchütte ſie in aufgeſchlagene Fåſſer oder in einen großen Bottig nach Beſchaffenheit der Menge, ſchütte den Eſſig darüber, und laſſe ihn etliche Tage, und wenn man will 1 oder 2 Wochen zugedekt ſtehen, keltere ihn ab, und thue ihn in reine Fåſſer. Gleich in den erſten 24 Stunden, als der Eſſig über den Treſtern ſtehet, wird man nicht das mindeſte mehr von einem üblen Geruch oder Geſchmak verſpüren, wenn er auch zuvor noch ſo arg geweſen. — Eben das låſſet ſich mit dem Obſttrinkwein thun, wenn er verdorben iſt. Nur muß man ihn ſodann, wenn er nicht zum Eſſig ſoll gewidmet werden, nicht långer als ein oder zweymal 24 Stunden über den Treſtern ſtehen laſſen, ſonſt neiget er ſich zur Eſſigſåure. — Je mehr der Treſter ſind, daß der Eſſig oder Wein ganz von ihnen verſchlungen iſt, deſto beſſer iſt es. — Und will man einem ſchlechten Aepfelwein ganz aufhelfen, ſo ſchütte man ihn über Treſter, die ganz wenig ausgepreſſet ſind, und laſſe ihn 2 Tage darüber ſtehen, und keltere ihn ſodann aus; dabey findet kein Verluſt ſtatt, weil man wieder erhålt, was man in den Treſtern gelaſſen hat.

Außer dem Herbſt kann verdorbener Eſſig oder Wein wieder hergeſtellet werden durch Kohlenpulver. Kohlen, es ſey von hartem oder weichem Holz, werden friſch ausgeglühet, gröblich verſtoßen, und ſoviel in das Faß gethan, daß 1 Loth Kohlenſtaub auf

1 Maaß

1 Maaß (ſind 4 Pfund) Wein oder Eſſig komme. Sodann wird das Faß zugeſpündet, eine Viertel Stunde lang gerüttelt, darauf der Wein oder Eſſig durch ein Tuch geſeihet und auf ein reines friſch eingebranntes Faß gebracht. — Hierbey iſt zu bemerken, was den Wein betrifft, daß die Kohlen etwas Weingeiſt verſezzen. Schwache Weine werden ſchwächer, und man macht ſie lieber zu Eſſig.

Vierter Theil.

Beſchreibung zu Kenntniß der meiſten vornehmſten Obſtſorten, beſonders von Tafelobſt, und der dazu gehörigen beliebten Fruchtſträucher oder Staudengewächſe; als welche größtentheils nach hinten angefügtem Sortenkatalog dahier zu Kronberg gepflanzet werden, und hochſtämmig und zwerg verkäuflich ſind.

Schema
oder
Vorriß der Obſtlehre.

I. Klaſſe.

Kernobſt.

A. Veredeltes:

Aepfel.

Birne.

B. Von Natur zwergartiges:

Quitten.

Miſpel- und Azerolenbaum.

C. Von

C. Von Natur wildes:

Speierlinge, und Atlaskirſche.
Kornelkirſche.

II. Klaſſe.

Steinobſt.

A. Pfirſchen.
B. Abrikoſen.
C. Kirſchen.
D. Pflaumen.

III. Klaſſe.

Schalenobſt.

A. Schalenobſttragende Bäume.

Mandeln.
Wallnuß.
Kaſtanien.

B. Schalenobſttragende Sträuche und Staudengewächſe.

Zwergmandeln.
Haſelnuß.

IV. Klaſſe.

Beerenobſt.

A. Beerentragende Bäume:

Maulbeerbaum.
Schwarzer.
Rother.
Weißer.
Papiermaulbeerbaum.

B. Bee-

B. Beerentragende Sträucher und Staudengewächſe.

1. Mit flüſſigem Saft.

Der Traubenſtok.
Die Johannisbeere.
Die Stachelbeere.

2. Mit fleiſchigter Frucht.

Die Feige.
Die Erdbeere.
Die Himbeere.
Der Saurach oder Berberizenſtrauch.
Die Hanebutte.

Erſtes Kapitel.

Vom Apfelbaum, deſſen Naturgeſchichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

§. 1.

Abſtammung, Herkunft, Natur und Beſchaffenheit des Apfelbaums.

Daß die vielen edlen Sorten Aepfel urſprünglich von dem ſauren wilden Holzapfelbaum (Pyrus malus ſylveſtris) abſtammen, iſt um ſo mehr auſſer Zweifel, da die wechſelſeitige Befruchtung deſſelben durch den ſüßen wilden Apfel, der unter dem Namen Paradiesapfel, Johannisapfel (Malus pumila: Malus paradiſiaca L. Le Pommier de St. Jean), bekannt und zwergartig iſt, ſchon vieles zur Veränderung und Verbeſſerung der Abkömmlinge hat beytragen können. Freilich hat nachher der Fleiß und die Induſtrie geſitteter Völker, welche ihr erſtes Augenmerk auf die Produkte des Landes und der Lebensmittel richteten, theils durch Ausſäung der Kerne in ein gutes Erdreich unter einem milden und günſtigen Klima, theils durch das Pfropfen, ſo als eine der allerälteſten Künſte bekannt iſt, das meiſte dazu beygetragen. Man ließ ſich die Anpflanzung, Vermehrung und Verbeſſerung der Obſtbäume um ſo mehr angelegen ſeyn, da man beſonders aus dem Saft der Früchte des Apfelbaums einen ſo edlen Trank entdekte, der die Stelle des Weins vertrat, wo man zumal keine Weinreben mit ſo erſprießlichem Erfolg und Güte anbauen konnte. Die Römer brachten zuerſt feine Sorten von Aepfeln und Birnen aus den Morgenländern,

dern, aus Aſien, und inſonderheit aus Egypten, Syrien, Numidien und Griechenland nach Italien und Gallien, von da ſie ſich in ganz Europa verpflanzt haben. Freilich verfloſſen Jahrhunderte, bis die Teutſchen einen Geſchmak am Gartenbau und der Obſtkultur gewannen. Unſere älteſte Vorfahren begnügten ſich in ihren Wildniſſen mit den wilden Früchten der Bäume, wie Tacitus berichtet, daß das alte Germanien nur wilde Holzäpfel (Poma ſylveſtria) gehabt und vom Herbſt und den Früchten des Weinſtoks wenig gewußt habe. Bey ihrer Barbarey, Völkerwanderung und beſtändigen Kriegen beſchäftigen ſie ſich mehr mit ritterlichen Uebungen und Abentheuern, als mit der Kultur der Felder und Gärten. Nachdem aber mehrere Ruhe auf ihre Kriege erfolgte, der Handel mit dem ſüdlichen Europa und mehrere Aufklärung ſich verbreitete, ſo erwachte auch der Hang zu Anpflanzungen und das Vergnügen an dieſen edlen und nüzlichen Beſchäftigungen. Man ſahe nach und nach ihre Wälder und Wüſteneyen in fruchtbare Gärten und Felder ſich verwandlen, und die Kunſt zu Pfropfen und zu Okuliren holten ſie aus Italien und Gallien, wiewol in ſpätern Zeiten. Holland und England trug zur Verbeſſerung und Bereicherung des Gartenbaues vieles bey. Die Reiſen der Fürſten und des Adelſtandes nach Italien und Frankreich in den mittlern Zeiten verſchafften uns manche Kenntniſſe edler Obſtſorten und ihrer Anpflanzung: auch durch die Kreuzzüge k m manches gute Obſt in das Reich. —

Den Apfelbaum hat der unſterbliche Naturforſcher Linne zu der Pflanzengattung Pyrus, Birnbaum, geordnet, die nach ſeinem Pflanzenſyſtem in die vierte Ordnung der zwölften Klaſſe gehören, die er Icoſandria Pentagynia nennet, und welche diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche ſehr viele, dem Kelche der Blume in einem Ringe einverleibte Staubfä-

den und fünf Staubwege haben. Seine botaniſche Beſchreibung vom Apfelbaum iſt dieſe: *Pyrus* (*Malus*) *foliis ſerratis, umbellis ſeſſilibus*: *Pyrus* mit ſägeförmig gezähnten Blättern und feſtſizzenden Blumendolden, auf welche große, theils runde, theils längliche am Stiel vertiefte Früchte folgen.

Unter allen Obſtbäumen kann er einen vorzüglich guten, friſchen und fetten Boden leiden, doch kommt er auch in einem jeden gemeinen Gartengrund fort: und ob ihm ſchon auch ein etwas feuchter Boden angemeſſen iſt, ſo kann er doch die Näſſe nicht vertragen, und darf in keinem niedrigen und ſumpfigen Boden ſtehen, wenn er geſund bleiben und ſchmakhafte Früchte tragen ſoll. Vor allen andern Bäumen darf er auch nicht zu tief geſezzet werden. Seine Wurzeln laufen gerne unter der Oberfläche der Erde, darin er ſeine beſten Nahrungsſäfte einſauget. Wenn er daher mit ſeinen Wurzeln zu tief in der Erde ſtehet, ſo ſtirbt er nach und nach ab, ohne daß man weiß, woher es komme. Und ob er ſchon nicht ſo tief, als der Birnbaum ſeine Wurzel ſchlägt, ſo dauert er doch nicht lange, wo der Boden allzu geringe Tiefe hat. — Er liebt eine offene Lage, wo die Sonne und Luft einen freyen Zugang haben, und ſtehet gerne gegen Morgen und Mittag.

Der Apfelbaum macht eine große, weit umher ausgebreitete Krone, und erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Seine Blüthe iſt eine Pracht der Natur und von einem herrlichen Geruch. Sein Alter reicht oft auf 100 und mehr Jahre. — Unter allen Obſtgattungen iſt die Frucht des Apfelbaums eine der nüzlichſten und vorzüglichſten. Unter den Birnen giebt es zwar mehrere Sorten von gewürzhaftem Geſchmak; allein es fehlet auch nicht an Aepfeln, die einen vortreflichen und ausnehmen-

menden Parfüm haben, darunter ſich inſonderheit die Fenouillets, oder Anisäpfel, weiße und rothe Kalvillen, Peppings, Parmänen und andere auszeichnen und ſehr vortreflich ſind. Inſonderheit iſt ſein Saft zum Wein viel männlicher und weinartiger als der der Birne, und muß der Birnwein dem Aepfelcyder weit nachſtehen, auch iſt dieſer viel ſtärker und haltbarer. Manche Sorten geben einen ſo vortreflichen Wein, der geringem Traubenwein weit vorzuziehen iſt. Auch zum Kochen ſind die Aepfel brauchbarer und beliebter, als die Birnen, und die getrokneten Schnizze ſind wegen ihrem ſüßſäuerlichen Geſchmak angenehmer und nicht ſo widerſtehend, als die Birnſchnizze. Uebrigens wird der Apfelbaum unter allem Kern- und Steinobſt der älteſte, und kann viel mehr Froſt ausſtehen und ein rauheres Klima ertragen, als andere veredelte Obſtbäume, auch verlangt er nicht unumgänglich ſo viel heißen Sonnenſchein für ſeine Früchte, als die Birne und andere. Der Apfel ſelbſt iſt viel dauerhafter als die Birne und lange nicht ſo bald der Fäulniß unterworfen, und dauren manche ein ganzes Jahr, ja 2 Jahre: auch geräth ihr Saft nicht in Gährung, daß ſie teig oder moll werden, wie die meiſten Birnen. — Ferner erfordern die beſten Sorten Aepfel keine Spaliere, wie viele Arten vorzüglicher Birnen und werden auf hochſtämmigen Bäumen am delikateſten.

§. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung des Apfelbaums.

Der Apfelbaum hat in ſeiner Veredlung und Erziehung keine beſondere Eigenheit. Er läſſet ſich gar leicht auf alle im I. Th. beſchriebene Arten veredlen und ſchlägt ſehr gut an. — Bey den feinſten Sorten des Tafelobſtes hat man nur hauptſächlich darauf zu ſehen,

ſehen, wenn ſie in ihrer ächten Art bleiben ſollen, daß man, wie auch bereits oben eingeſchärfet worden, ſolche Kernwildlinge dazu erwähle, die aus Kernen ſolcher Arten erzogen worden, die im Wuchs des Baums, in ſeinen Holzfaſern ꝛc. mit denen darauf zu veredlenden möglichſt gleichförmig und auch in Anſehung der Güte der Frucht ihnen angränzen. — Die weitere Erziehung zu Hochſtämmen iſt auch im I. Th. und was die Zwergbäume von dieſer Obſtart betrifft, im II. Th. hinreichend gelehret worden.

§. 3.

Von der ſyſtematiſchen Klaſſification der Obſtſorten.

Eine ſyſtematiſche Klaſſification der Obſtſorten auszuführen (— ein äußerſt ſchweres und niedliches Geſchäft —), hat noch kein Pomologe gewagt, als Manger, der das Kernobſt nach ſeiner äußerlichen Form in ſeiner Folge aufgeſtellet hat. Allein, da ein ſolches Syſtem der Natur nicht ganz gemäß iſt, und auf einem und demſelben Baum öfters Früchte von gar verſchiedener Geſtalt wachſen, ſo iſt eine ſolche Eintheilung nur die äußerſte Zuflucht, wenn wir keine innerlichen oder Familiencharaktere mehr aufzutreiben im Stande ſind. Wir können daher bey allem Verdienſt, das Manger ſich vor vielen auf das ſchönſte ausgemahlten Pomologien um dieſe Wiſſenſchaft gemacht hat, ſein Syſtem nicht unbedingt annehmen, aber auch nicht gänzlich zurükſezzen, nemlich bey Obſtſorten, bey deren unendlichen Verſchiedenheit keine ſtandhafte charakteriſtiſche Kennzeichen aufzutreiben ſind, und die ſich daher nicht zu umfaſſenden Familien ziehen laſſen, auch die große Menge der Unterſcheidungen die Wiſſenſchaft verunſtalten, und verdrüßlich machen würde; denn ein Syſtem muß ſo faßlich ſeyn als möglich. — Ueberdas mußte ich mich hier

als auf ein Handbuch einſchränken, das zwar als ein kurzer Inbegriff alles Nöthige enthalten ſoll, was zur beſtimmten Wiſſenſchaft nöthig iſt, jedoch alles möglich Entbehrliche beſeitigen muß. Ich habe mich daher nur hauptſächlich auf das Tafelobſt eingeſchränkt, da des wirthſchaftlichen eine unzählbare Menge iſt, und jede Gegend ihre eigene Sorten hat, auch wegen der tauſendfachen Provinzialnamen eine überflüſſige, wo nicht vergebliche Weitläuftigkeit, verurſachen würde. Jedoch iſt auch wegen des wirthſchaftlichen Obſtes, für ſolche Gegenden, die deſſen noch ermanglen, hinreichend geſorgt und verſchiedenes angeführt, das vorzüglich iſt.

§. 4.

Schema der Aepfelfamilien.

A. Kalvillen.

  a) vollſtändige, mit weitem Kernhaus und Rippen.

  b) unvollſtändige, mit weitem Kernhaus und ohne Rippen.

  c) Roſenäpfel, als nächſte Verwandte, und eine Nebenfamilie der Kalvillen.

B. Renetten.

C. Peppings.

D. Parmänen.

E. Kantenäpfel, Rippenäpfel.

  a) mit ganzen Rippen.

  b) rippig am Auge.

F. Plattäpfel.

G. Spizäpfel, längliche, eyförmige ꝛc.

H. Runde Aepfel, Kugeläpfel.

§. 5.

§. 5.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Familie der Kalvillen.

Die Kalvillen ſind eine der vornehmſten und geſchäzteſten Aepfelgattungen, die durchgängig *) einen ſehr angenehmen Parfüm und Wohlgeruch und treflichen Geſchmak haben, allermeiſt von einer anſehnlichen Größe ſind und zum Theil auch ziemlich haltbar. Sie haben das Beſondere, daß ihre Haut gleichſam beſtäubt, und wie die Pflaumen mit einem Duft oder Puder überzogen ſind, zumal die rothen. Wenige Aepfel von andern Klaſſen haben dieſen Puder, nur Pomme violette und noch einige kommen damit vor. Beſonders haben mehrere Roſenäpfel dieſen Duft; allein dieſe Klaſſe gehöret auch ohnſtreitig zu den Kalvillen, und zwar den rothen, und machen eine kleine ſchäzbare Nebenfamilie derſelben aus, deswegen ſie auch hier ihnen beygefüget ſind.

Die charakteriſtiſchen Kennzeichen bey

A. vollkommenen Kalvillen ſind:

a) ein groſſes weites Kernhaus, b) erhabene Rippen, oder Ekken.

*) Es iſt hier die Rede nur von feinem Tafelobſt; denn es giebt auch von dieſer treflichen Gattung Aepfel ſehr ſchlechte Sorten, wie z. B. der Anhaltiſche, der auch das Hauptkennzeichen des Kalvils, ein weites Kernhaus hat, aber weder zum Friſcheſſen noch zu ökonomiſchem Gebrauch etwas taugt. Allein dieſe übergehen wir hier, wie auch das wirthſchaftliche Obſt (nur verſchiedenes ausgenommen), ſonſt würden große Bände zu füllen ſeyn. —

Der Name Calvil, oder Calville ſtammt her von Cale, Mützze und vile ſchlecht, weil der Apfel wegen ſeinen Ekken eine Aehnlichkeit hatte mit einer Art Bauernweibermützze in Frankreich.

Dahin gehören α) gelbe.

1) Der Oſterapfel, Paaſch Appel, auch der gelbe Kalvil, Calville jaune genannt*).

Aus den Kernen des weißen Kalvils gezogen. Ein großer, überaus ſchöner, wachsgelber Apfel mit hohen Rippen, die in die Blume ſteigen. Sein Bau iſt hoch: die Rippen auf der einen Seite meiſt höher, als auf der andern, und ſteigen in die ſtarke Blume: unten iſt er breit mit ſehr tiefliegendem Stiel. Hin und wieder hat die glatte, glänzende Haut zarte kleine braune Pünktchen. Das Kernhaus iſt zwar weit, nach Kalvillenart, aber nicht hoch. Sein Fleiſch iſt weiß, zart, ſaftig, von einem ganz herrlichen roſenartigem Parfüm. Er iſt eßbar vom November bis Oſtern, daher er auch den Namen hat. — Vom erſten Rang der treflichſten Tafeläpfel.

Der Baum treibt ſehr gut. — Am Spalier gezogen iſt die Frucht geneigt, bey naſſen Jahren Faulflekken zu bekommen, hochſtämmig aber iſt dieſes ein überaus ſeltener Fall. — Seine Sommerſchoſſe ſind fein punktirt.

2) Der weiße Winterkalvil, Calville blanche d'hyver. In vielen ländern, beſonders in Böhmen, der franzöſiſche Quittenapfel genannt**)

Ein bekannter, ſehr ſchäzbarer Tafelapfel vom erſten Rang, von ſehr erhabenem erdbeerartigen Geſchmak, weinſäuerlichem Saft, und weißem etwas lokkeren Fleiſch. Die Schale iſt glatt, glänzend und blaßgelb, mit grasgrünen kleinen Punkten. Manche werden an der Sonnenſeite röthlich. Die Frucht iſt groß, breiter als hoch, und hat erhabene Ekken, die um die vertiefte Blume ſich ſehr erheben. Der Stiel ſtehet in einer tiefen und weit ausgeſchweiften Höh-

*) Heißt im Däniſchen: Complette noble.

**) Mehrere gleichbedeutende Namen: Calville blanche à côtés: Calv. tardive: Pomme de Framboiſe: Pomme de Coin, Ekapfel, Eggeling in Niederſachſen: Paradisapfel: P. de Fraiſe: weißer Erdbeerapfel: Melonne (aber der Melonenapfel iſt ganz ein anderer).

Höhlung, die meiſt eine rauhe Haut hat: lagerreif vom December bis März.

Der Baum iſt fruchtbar, und wächſt ſehr gut, doch iſt er leicht dem Brand unterworfen, wenn er verwahrloſet wird. Nach 20 Jahren ſteht er in ſeinem Wachsthum ſtille, und gegen 50 Jahre ſtirbt er ab. Zu Zwergbäumen ſchikt er ſich ſehr gut, beſonders auf Wildling veredelt. — Seine Sommerſchoſſe ſind lang, wollig, von braunblauer Farbe, mit ganz kleinen weißen Punkten beſezt. Die Augen ſind ſehr kurz und ſtumpf: die Blätter groß und ſtark ausgezakt. Die Blüthe ſehr groß, auswendig roth geſtreift und inwendig ſtark roth.

3) Der weiße Herbſtkalvil. Calville blanche d'automne *).

Ein glatter, grüngelber anſehnlicher Apfel mit tiefem Fruchtauge, mit höhern Hügeln an einer Seite als an der andern. Viele haben vom Auge an gerade nach unten zu einen oder mehr erhabene Streifen, gleich einer zarten Nath, oder eine ſcharf erhabene Ekke. Sein Fleiſch iſt mild, hat vielen lieblichen Saft und angenehmen Geruch, und iſt friſch und gekocht einer der beſten Aepfel ſeiner Zeit. Reif im September und October.

Der Baum treibt gut ſtark Holz, wird groß, und tragbar, doch nicht in früher Jugend.

4) Der weiße Sommerkalvil. Calville blanche d'été.

Er iſt nicht ſo groß als der Winterkalvil, auch meiſt platter von Form, jedoch mit einer nicht tief ſizzenden kleinen Blume grünlich gelb mit weißen Punkten, an der Sonnenſeite bisweilen röthlich angelaufen. Die Rippen ſind ſehr flach. Das Kernhaus iſt zwar auch kalvillenartig, aber doch nicht ſehr geräumig. Das Fleiſch iſt leicht, mild und ſchwammig, ſüßſäuerlich, mit etwas Kalvillenparfüm: reif im Auguſt und September. — Gehört zum zweyten Rang, und iſt auch zum Kochen ſehr gut.

*) Heiß auch Würzapfel: Juſſers Kruid-Appel.

5) Der weiße Karolin, Caroline d'Angleterre *).

Ein großer Herbſtapfel, glatt, gelblichweiß, und wird im Liegen etwas fettig anzugreifen. Sein Fleiſch iſt mild, mit einem angenehmen ſauren Saft. Oft fehlen die Kerne in ſeinem ſehr hohlen Kernhaus: reif im September uud October. — Vom zweyten Rang.

Der Baum wird groß und tragbar, und macht gut ſtark Holz.

6) Der Gräfenſteiner Apfel.

Eine Kalvilart aus Italien, zuerſt im Schleswigſchen angepflanzt, daher er den Namen vom Schloſſe Grafenſtein allda führt. — Die größern Früchte ſind 3 bis 4 Zoll hoch und 2 und ein halb bis 3 Zoll dik. Die meiſten ſind auch rippig, zumal oben an der tiefliegenden Blume ſehr hökkerig. Die Farbe iſt goldgelb, manche hie und da röthlich geſprengt, manche ſchön roth auf der Sonnenſeite, mit braunen Punkten allenthalben beſezt. — Hirſchfeld machte ihn vorzüglich bekannt, und ſagt von ihm: „daß er der König unter den Aepfeln, wenigſtens „unter den niederſächſiſchen ſey. Sein Geruch ſey erha„ben, und melonenartig: das Fleiſch ſehr weiß, feſt, ſaft„reich, etwas ſüßlich, von erhabenem und zugleich feinem „und lieblichen Geſchmak, der dem Melonenapfel etwas „ähnlich iſt, ihn aber weit übertrifft.„ — Allein, ich fand anfänglich dieſe Frucht des bemeldeten Lobs nicht ganz würdig, und erklärte ſolches in der vorigen 1ſten Auflage dieſes meines Handbuchs für übertrieben. Aber gleich darauf ſchikte mir ein pomologiſcher Freund aus Schleswig ein Bäumchen nebſt prächtigen Früchten, die ich ganz vortreflich fand. Seine Anmerkung im Brief war folgende: „Sie finden „den Gräfenſteiner in ihrem Handbuch herabzuſezzen Be„fugniß: [S. 1ſte Auflage, S. 382.] Denn man hat ſchon „durch Kernerziehung und durch Veredlung auf untaugli„che Wildlinge viele falſche Arten: er iſt ſehr empfindlich „auf ſeinen Grundſtamm: Gräfenſteiner auf Gräfenſtei„ner-Wildlinge ſind erwünſcht, und auch auf Johannis-

„ſtamm

*) Gleichbedeutende Namen: Preſentapfel; Préſent royal d'été; Sommer-Preſent; Nonnetjes-Appel.

„ſtamm bleibt er ächt. Der erſte Gräfenſteiner Baum lebt „hier noch im Lande, und von ihm ſtammt unmittelbar „meiner, und den Sie hier bekommen. Hirſchfeld hat „ehedem auch ſeine Reiſer von mir erhalten. Die Frucht „hat an Schönheit, Geruch und Geſchmak faſt nicht ihres „Gleichen, noch gedürret und zu Moſt.„ — In der Folge befand ich alles das richtig.

7) Der Loskrieger, auch Fürſtlicher Tafelapfel.

Eine kalvilartige Herbſtfrucht, mittelmäßig groß: mehr lang als breit: weißlich, an der Sonnenſeite roth geſtreift. Sein Fleiſch ſoll von ſolcher Delikateſſe ſeyn, daß er den Gräfenſteiner von hohen Tafeln verdränget hat. — Mit dem gewöhnlichen fürſtlichen Tafelapfel iſt er nicht einerley. — (Hat hier noch nicht getragen.)

8) Der Königsapfel. Royale d'Angleterre *).

Ein höchſtſchäzbarer, überaus prächtiger großer Apfel vom erſten Rang, der in ſeiner Geſtalt mit dem Oſterapfel viel überein kommt. Er iſt unten ſehr dik und läuft gegen die Blume etwas ſpiz zu, mit ſtarken Hökkern und ungleichen Rippen, die die Blume ſtark einſchließen und zuſammenpreſſen. Der Stiel iſt äußerſt kurz und ſtehet ſehr tief. Seine Farbe iſt durchaus weißlich gelb, glänzend, mit weißgrünlichen zarten Punkten beſäet. Sein Geruch iſt ſehr ſtark und angenehm. Sein Fleiſch weiß, etwas lokker, voll angenehmen Safts mit einem Roſenparfüm.

*) Bey dieſem Apfel herrſchet große Verſchiedenheit. Faſt jede Pomologie giebt eine andere Sorte an. Auch diejenige, die ich aus Frankreich ehemals erhalten, und in meinen vorigen Schriften beſchrieben habe, war unächt, nebſt mehrern, zwar edlen, Sorten, die ich ſeitdem von pomologiſchen Freunden als den Königsapfel erhalten habe.

Endlich glükte es mir zu dieſer treflichen Sorte zu kommen, die ich für die ächte halte, und kommt die Frucht ganz mit derjenigen überein, welche ich vorlängſt von einem Baum genoſſen, der unmittelbar aus England unter dieſem Namen gekommen war. — Auch hat vieles zur Verwirrung in dieſer Sorte beygetragen, daß der Name Königsapfel ſo vielen Sorten als Synonym beygelegt worden, z. B. dem Parmain royal, wie auch dem weißen Taffetapfel ꝛc.

Sein Kernhaus ſehr weit. Er wird ſchon eßbar im November und dauret $\frac{1}{4}$ Jahr. Getroknet giebt er die vortreflichſten Schnizze.

Der Baum wird ſehr groß und macht eine pyramidenförmige Krone. Bey nur mäßig guter Witterung bringt er reichliche Früchte, und hat reines geſundes Holz.

9) Der Winter-Quittenapfel.

Ein ſchäzbarer Apfel, der dem weißen Kalvil viel gleicht, aber er iſt etwas platter und hat keine ſo erhabene Rippen. Seine gelbe Schale iſt mit kleinen weißen Punkten beſezt. Sein Fleiſch iſt treflich und hat viel Geſchmak von einer Quitte: eßbar vom Anfang Novembers bis Ende Decembers.

10) Der Cyrusapfel, Pomocyrus.

Ein mittelmäßig großer, hochgebauter, etwas ſpiz zulaufender Kalvil, mit ſtarken Rippen, hochſtehender Blume, ſtarken Stiel, der nicht tief ſizzet: außen und innen grün: ſehr delikat: bald eßbar und doch auch lange daurend.

11) Der Herrnapfel. Der weiße Herrnapfel (des Knoops). Grote Heer-Appel, großer Herrnapfel *).

Einer von den größten Aepfeln, mit tiefliegender Blume, wo er wie der gelbe Kalvil oder Paaſch-Appel durch die Rippen auf der einen Seite höher gebildet wird und auch etwas ſpizzig zuläuft. Er iſt glatt, und blaßgelb von Farbe, manchmal auf der Sonnenſeite blaßroth geſtreift. Sein Fleiſch iſt fein und mild, von ſehr angenehmem Geſchmak, doch ohne hohen Parfüm, deswegen er nur zum zweyten Rang zu ſezzen iſt: eßbar im November und December.

Der Baum wird ſtark und ſehr tragbar.

12) Der

*) Heißt auch: Grote Prinſen-Appel: Winter-Preſent, Préſent Royal d'hyver. — Uebrigens hat man unter dem Namen Herrnapfel viele Aepfelſorten, und iſt häufig ein Provinzialname.

12) Der Kaiſerapfel. Der weiße Kaiſerapfel. P. Imperiale. P. Imperiale blanche.

Dieſes iſt eine Abart vom Herrnapfel, aber vorzüglicher. Seine Farbe iſt weißgelb und roth geſtrichelt. Sein Fleiſch ſchneeweiß und mild, mit einem etwas ſüſſen und hochweinſäuerlichen Saft und erhabenem Parfüm, hat ein ſehr weites Kernhaus, reift im October und hält ſich über Weihnachten hinaus. — Er iſt ein guter Tafelapfel, aber etwas zärtlich, und bekommt leicht braune Flekken.

13) Der lange Kartheuſer. Pomme Court pendu.

Dieſer Apfel, der länglich iſt und unregelmäßige Ekken, einen dünnen und manche äußerſt kurzen Stiel haben, iſt anfänglich grünlich, und wird auf dem Lager ſchön gelb. Sein Fleiſch iſt weiß, hart, jedoch zart und von angenehmem Geſchmak. — Er iſt eßbar vom November bis ins Frühjahr, und ſowol ein guter Tiſchapfel, als auch ſehr nüzliches Wirthſchaftsobſt, zum Kochen, Bakken, Schnizzen und allem Gebrauch. Zu Kuchen beſonders iſt kein beſſerer Apfel zu finden.

Der Baum wird nicht groß, treibt mittelmäßige Sommerlatten und große Augen, und iſt fruchtbar. Seine Blüthe iſt ſehr groß und ſchön, roſenroth marmorirt.

β) Rothe und roth geſtreifte.

14) Der rothe Sommerkalvil. Calville rouge d'été *).

Ein bekannter und beliebter Sommerapfel, und einer der beſten. Er iſt ziemlich anſehnlich, mehr platt als der Herbſtkalvil, öfters aber auch unten dik und gegen die Blume ſpiz, überhaupt aber ſehr ungleich in ſeiner Geſtalt: hat keine ſtarke Rippen, iſt meiſt blutroth, beſonders auf der Sonnenſeite, und hat auf dem Baum einen ſehr ſtarken violetten Staub oder Duft, der der Röthe eine ausgezeich-

*) Dieſer Apfel kommt unter gar vielerley Namen vor: Sommer-Erdbeerapfel: Calville royale d'été: Couſinotte, (welche aber eine Abart davon iſt) auch Calville d'été de Normandie: (aber P. de Normandie iſt ganz ein anderer) Groſſe rouge de Septembre &c.

zeichnete Farbe giebt. Sein Stiel iſt zart und etwas lang. Sein Fleiſch zart und mürbe, unter der Haut roth und übrigens ſehr weiß: von alten Bäumen ſind ſie auch am Kernhaus roth. Sein Geſchmak iſt niedlich, erdbeerartig und ſein Saft angenehm ſäuerlich. Er reift im Auguſt und hält ſich nicht länger in ſeiner Güte als 14 Tage.

Der Baum wird nicht groß, treibt aber lebhaft und iſt ſehr fruchtbar: taugt ſehr gut zu Zwerg, beſonders auf Wildling. — Seine Sommerſchoſſe ſind dik, dunkelbraun mit vielen Punkten und weißer Wolle: die Augen dik, und die Augenträger nicht viel vorſtehend.

15) Der rothe Herbſtkalvil. Calville rouge d'Automne *).

Ein ſchöner rother ziemlich großer Apfel, von ſchäzbarer Güte. Er iſt ſehr ekkig, gleicht ſehr dem vorigen in Fleiſch, Geſchmak und Parfüm. Diejenigen, welche am meiſten roth ſind, haben auch inwendig im Fleiſch die meiſte Röthe, und ſind auch am reichſten von Violenparfüm: je älter nun der Baum wird, deſto mehr gelangt die Frucht zu ſolcher Vollkommenheit. Sie reift und iſt eßbar im October und November.

Der Baum treibt lebhaft in der Jugend und ſchikt ſich ſehr gut zu Zwerg auf Wildling, muß aber wegen ſeiner Fruchtbarkeit fleißig auf Holz, zumal in ſeinem männlichen und weitern Alter geſchnitten werden, wenn er nicht krüplich werden ſoll. Er iſt zum Brand geneigt. Seine Triebe ſind röthlichbraun mit kleinen Punkten und feiner Wolle, an jedem Auge etwas eingebogen. Die Augen kürzer, als an dem weißen Kalvil, und die Augenträger dik.

16) Der Himbeerenapfel **). Calville d'Automne flammenſe.

Ein

*) Gleichbedeut. Namen: Pomme de Framboiſe, Framboos-Appel: Kant-Appel, Kode Kant-Appel: Herſt-Preſent: Contoir-A. in Hamburg: großer Pariſer Apfel: Savoyiſcher A. Auch bey einigen Paſſe pomme d'Automne; welcher Name aber eigentlich andere Sorten bezeichnet.

**) Heißt auch der rothe Baſtard Herbſtkalvil, und in Niederſachſen der Görlinger: in verſchiedenen Gegenden wird er Paradiesapfel genannt, aber der wahre rothe Paradiesapfel iſt der unter Nr. 166.

Ein anſehnlicher länglich gebauter Apfel von gleicher Dikke, rippig, an der Sonnenſeite ſchön roth geflammt auf gelbem Grund und auf der Gegenſeite gelb. Hat einen zarten, etwas langen Stiel. Sein **Fleiſch** iſt ſehr weiß, zart und fein, oft röthlich von oben herein bis an das Kernhaus: ſaftig, und hat einen delikaten Geſchmak und Himbeerengeruch: reift im November, iſt aber bis Weihnachten paſſirt, da er ſeinen vortreflichen Parfüm verliert.

Sein **Gewächs** iſt faſt wie bey dem vorhergehenden.

17) **Der rothe Winterkalvil.** Calville rouge d'hyver *).

Er hat die gewöhnliche Geſtalt der Kalvillen, iſt gewöhnlich bluthroth und dunkel, bisweilen auch geflammt, und auf der Gegenſeite gelb, oder ins Gelbliche ſchillernd. Sein Fleiſch iſt gelblich, gegen das Alter des Baums oben herein röthlich, bis an das Kernhaus: von angenehmem ſüßen, mit Weinſäuerlichem vermiſchten Geſchmak: eßbar bis gegen Ende Januar. Wenn er paſſirt iſt und ſein Lagerreifepunkt vorüber, ſo wird er trokken und mehlig.

Sein **Gewächs** iſt wie gewöhnlich der rothen Kalvillen, aber der Baum nicht ſo ſtark fruchtbar.

18) **Der Ananasapfel.** P. d'Ananas.

Ein ſchöner, länglicher, faſt wie ein großer rother Taubenapfel geſtalter ſehr ſchäzbarer Apfel, deſſen Blume tief ſizt: ſchön roth auf goldgelbem Grunde, allenthalben mit

---

*) Weil die rothen Kalvillen in ihren Farben ſehr ſpielen, ſo haben ſie auch mancherley Namen erhalten, und dadurch manche Verwirrung und Vervielfältigung: zumal von den Baumhändlern, da ſie überhaupt gute und beliebte Aepfel ſind. Dieſer hat daher auch unter andern die Synonyma: Calville musquée: Calville Sanguinole: Calv. rouge en dedans & dehors: Calv. longue d'hyver: Calv. royale d'hyver: Calv. flammenſe, (welcher Name aber eigentlich dem vorhergehenden Himbeerenapfel zukommt, den auch neuere Baumhändler ſogar Calv. de Canel flammenſe, Zimmtkalvil, in ihren Katalogen nennen. Man laſſe ſich aber durch ſolche Worte nicht irre führen): Merlet: Calv. rouge de Normandie: **Himbeerapfel**: **Erdbeerapfel**: in Oberſachſen, **rother Ekapfel**: Caillot roſat &c.

mit weißen Punkten beſäet: mit einem zarten Stiel. Sein Fleiſch iſt mild, weiß, mit röthlichen Adern: hat einen ſüßſäuerlichen Saft und einen erhabenen Geſchmak. Das Kernhaus iſt ſehr weit. Er iſt zwar ein Winterapfel und dauret bis Februarius, kann aber ſchon im Herbſt gegeſſen werden.

19) Der Sternapfel. Kantapfel. Pomme d'Etoile.

Ein platter Apfel, ringsum mit Rippen, mit einer ſchönen ſternartigen Blume: von Farbe röthlich und gelb, mit gelben und rothen Punkten. Sein Fleiſch iſt ſolid, gelblich, unter der Schale ſchwachroth, mit ſäuerlichſüßem Saft und angenehmen Geſchmak: eßbar bis in May.

20) Der große Farosapfel. Kaiſerapfel. Gros Faros.

Ein anſehnlicher großer Apfel, am Stiel dikker als gegen die Blume, mit zwar etwas erhabenen, aber nicht ſcharfen Rippen, kurzem tiefſtehenden Stiel und breitem vertieften Auge: auf der Sonnenſeite dunkelroth, mit kleinen noch dunklern Streifen untermiſcht, an der Gegenſeite weniger roth, bisweilen gelblich, und am Stiel mit braunen Flekken. Sein Fleiſch iſt veſt, weiß und zart, mit vielem Saft und erhabenem Geſchmak.

Der Baum wird groß, und macht ſtarke Sommerſchoſſe, die dunkelroth und ſehr fein, jedoch wenig punktirt ſind: die Augen groß und breit mit kleinen Augenträgern: die Blätter groß und doppelt gezähnt: die Blüthen groß und außen ein wenig blaßroth.

21) Der Engliſche Karolin. (Der Weiße.) Caroline d'Angleterre.

Knoop beſchreibt ihn recht. Er iſt ein naher Bruder des vorhergehenden ächten engliſchen Königsapfels und hat vollkommen die Größe, Geſtalt und Farbe des weißen Winterkalvils: ſtarke Rippen: auf ſeiner weißgelben Farbe ſind feine braune Pünktchen, oft karmoiſinrothe Flekken. Uebrigens iſt der Apfel fettig im Anfühlen: rein, glatt, glänzend: hat einen ſehr vertieft ſizzenden kurzen Stiel. Sein Fleiſch iſt lokker, doch nicht grob, voll herrlichen weinſäuerlichen Safts, von einem höchſtangenehmen Ro-

ſenparfüm. Er bekommt gerne Stuppen: reif Ende Decembers.

B. Unvollſtändige Kalvillen mit weitem Kernhaus und ohne Rippen.

22) Der italiäniſche weiße Rosmarinapfel. Mela de Rosmarino *).

Eine lachend ſchöne Frucht, und wahre Zierde auf der Obſtſchale. Man ſiehet den Apfel nicht anders an, als wäre er aus Wachs geformt. Er hat eine höchſt feine glänzende Haut, gelblich weiß, und iſt meiſt auf der Sonnenſeite ſchwachröthlich angelaufen. Allenthalben hat er mäßig zerſtreute helle weiße Punkte, die ſeine Zierde erhöhen. Sein Bau iſt länglich, oben etwas zulaufend, faſt in der Geſtalt und Größe eines Gänſeeyes. Die Blume befindet ſich in einer mäßigen und kleinfaltigen Vertiefung. Sein Stiel iſt lang und zart, und ſtehet in einer zwar ſehr tiefen aber engen Aushölung, die meiſt mit einem gelbbräunlichen etwas rauhen Flekken beſezzet iſt, als ob die Natur dieſe Stelle austapeziren wollen, die Beſchädigung der feinen Haut durch den Stiel zu verhüten. Sein Fleiſch iſt ſchneeweiß, überaus zart, mild, voll edlen ſüßen Safts, doch ohne Gewürz, aber ſchmakhaft genug. Sein Kernhaus iſt ſehr weit, nach Kalvillenart und enthält gewöhnlich 20 Kerne, in jedem der 5 Kammern 4 Kerne, welche bey ſeiner Zeitigung los liegen. Er wird eßbar um die Mitte und Ende Novembers, und hält ſich bis zum Februar.

23) Der

*) Der Baum ſtammt aus Italien und wird vorzüglich in Bozzen ohnweit Inſpruk ſtark gezogen, welche Stadt einen betrachtlichen Handel mit dieſem Apfel treibt, von da aus er auch häufig in das Reich verſendet wird, ſo wie unſer edler Borsdörfer in die nordiſchen Länder häufig gehet. Wenn keine reiche Obſtjahre ſind, ſo kommt das Stük Rosmarinapfel auf 6 bis 8 Kr. ob er ſchon bey uns ſo groß und ſchön wird, als in Bozzen. — Die Gewinnſucht verwirret aber hiebey manchen die Pomologie, indem auch andere obgleich gute Sorten, beſonders die Reinette de Normandie unter dem Namen Rosmarinapfel, Mela de Rosmarino, auch Mela Italiana verſendet werden.

23) Der geflammte rothe Herbſtkalvil.
Calville d'Automne rayée.

Dieſer rothe Kalvil iſt größer, als der Himbeerenapfel, und überhaupt einer der größten von den rothen Kalvils, von gleicher Dikke, am Stiel, wie an der Blume, die klein iſt, und hat einen zarten etwas langen Stiel. Die Rippen ſind gar nicht merklich. Er iſt ganz roth mit dunkelrothen Flammen, auf der hintern Seite ins Gelbe ſpielend. Sein Fleiſch iſt gelblich, ohne etwas Roth, zart und hat einen angenehmen Kalvillenparfüm. Er iſt eßbar bis Weihnachten und Anfang Januar, nachher aber verliert er ſeinen Parfüm.

24) Der Melonenapfel. Flaſchenapfel.

Er hat ſeinen Namen ſowol von der Geſtalt als Geruch, ſo ſich der Melone nähert: iſt ſehr groß, lang und von gleicher Dikke, oben und unten aber ſtumpf: die von mittlerer Größe ſind 3 Zoll lang und 2 Zoll dik: gelb und auf der Sonnenſeite roth geſprengt. Es iſt eine gute Kalvilart vom zweyten Rang, hat ſehr weißes zartes Fleiſch, von angenehmem müskirten Geſchmak: reif Anfangs Januar und hält ſich faſt den ganzen Winter durch.

25) Der rothe Flaſchenapfel.

Ein überaus ſchöner großer Kalvil von 4 Zoll Länge, von gleicher Dikke wie der vorhergehende: oben und unten ſtumpf, und in der Mitte manchmal etwas vollkommener, mit einigen ganz flachen Rippen oder breiten Erhöhungen umgeben. Die Blume liegt in einer mäßigen Vertiefung, ſo wie auch der Stiel. Seine Farbe iſt überaus ſchön hochroth, wie der rothe Stettiner, auf der Schattenſeite ſpielt goldgelb durch mit rothen Punkten beſäet, auf dem rothen aber zeigen ſich hin und wieder gelbe Punkte. Sein Fleiſch iſt lokker, voll ſüßſäuerlichen Saft mit etwas wenigem Kalvillenparfüm. Sein Kernhaus iſt ſehr weit, und hat nur 4 Samenfächer, darin wenige Körner ſind und los liegen. Sein Geruch iſt ſtark und angenehm. Er iſt zugleich Herbſt- und Winterapfel, im September ſchon eßbar und hält ſich bis Pfingſten, ſo, daß er ein ſchäzbarer Hausapfel iſt. Seine Blüthe iſt ſehr groß, und dunkelroth.

26) Der

26) Der Vaterapfel, Paternoſter-Apfel.

Wahrſcheinlich hat er ſeinen ſonderbaren Namen von ſeiner rundlichen Geſtalt, die den Kugeln gleichet in den Roſenkränzen. Sein Kernhaus iſt außerordentlich groß, und die Kerne löſen ſich darinnen, daß ſie raſſeln. Er hat eine mittelmäßige Größe: und 8 nicht ſtarke Rippen, die oben und unten ſich verlieren, und einen kurzen Stiel: er iſt gelb, an der Sonnenſeite oft etwas röthlich. Sein Fleiſch iſt ſehr weiß, nicht gar zart, doch von einem angenehmen Geruch und ziemlich gutem Geſchmak, und etwas ſäuerlichem Saft. Er erhält ſeine Lagerreife im December und iſt ziemlich daurend.

27) Der rothe Winterkalvilſüßapfel.

Ein wirthſchaftlicher Apfel von langer Dauer und unſchäzbarem Werth. Er hat eine ſehr anſehnliche Größe, iſt wohl gebauet, etwas höher als breit, mit 5 breiten ſeichten Rippen, die die Höhlung der Blume faltig machen. Seine Farbe iſt ſchön roth, worunter auf der Schattenſeite eine ſchöne Goldfarbe durchſpielt, und allenthalben mit weißen Punkten durchſäet, und mit einem Staub nach Kalvillenart bedekt. Sein Kernhaus iſt nicht ſehr geräumig, daß er unter den vollkommenen Kalvillen ſtehen könnte. Sein Fleiſch iſt gelblich weiß, ziemlich ſolid und gut, jedoch von keinem beſondern Parfüm, jedoch auch immer für die Tafel gut, und zugleich zu mancherley ökonomiſchem Gebrauch ſehr nüzlich. Im Kochen bleiben ſeine Schnizze ganz, wenn ſie nicht verrühret werden. Sehr vorzüglich aber macht ihn ſeine Haltbarkeit, die bis ins dritte Jahr dauret. Seine Fruchtbarkeit iſt außerordentlich, und der Baum macht ein ſehr großes Gewächs: er breitet ſich aus, und ſeine vollen Aeſte hängen ſich bis auf den Boden, ſo daß kein Baum würdiger iſt, in allen Gärten angepflanzet zu werden, als dieſer. Er ſtammt aus Holland.

28) Der weiße Winterkalvilſüßapfel.

Er iſt aus dem Kern gezogen und äußerlich vom weiſſen Kalvil nicht zu unterſcheiden. Sein Fleiſch iſt von einer ſo ſtarken Süßigkeit, daß es zum Verwundern iſt.

§. 6.

C. Von den Roſenäpfeln.

Da dieſe Aepfel nicht nur im Geſchmak, Parfüm, Fleiſch, Duft ꝛc. an die Kalvillen gränzen, ſondern auch entweder ein ausgezeichnetes Kernhaus, oder aber, wie die meiſten unter ihnen das Charakteriſtiſche des weiten Kernhauſes und einige der Rippen, auch die meiſten das Röthliche des Fleiſches haben, und ein jeder Kenner bey genauer Unterſuchung und Vergleichung ihre nächſte Verwandtſchaft beſonders mit den rothen Kalvillen finden wird, ſo ſezzen wir ſie billig unter dieſes Geſchlecht und geben ſie als eine eigene Nebenfamilie an. — Sie ſind meiſtens Sommer- oder Herbſtfrüchte, haben einen Roſenparfüm und meiſt eine Roſenröthe im Fleiſch, oder dergleichen Adern um das Kernhaus.

Dazu gehören vorzüglich:

29) Der rothe Taubenapfel. Pigeon rouge *).

Dieſes iſt ein beliebter Tafelapfel für das Auge und den Geſchmak. Seine Größe iſt etwas unter mittelmäßig, und läuft gegen die Blume verjüngt zu. Dieſe ſtehet flach, mit einigen kleinen Falten umgeben, der Stiel aber iſt zart und nicht ſehr kurz und ſtehet in einer engen tiefen Aushöhlung. Seine Farbe iſt auszeichnend und ſelten. Auf einer feinen, glatten und glänzenden zähen Haut iſt eine ſchillernde Röthe von ſchwacher Roſenfarbe mit einigen gelben Punkten getüpfelt, welche aus einem gewiſſen Geſichtspunkte vermittelſt eines ſubtilen darauf befindlichen bläulichen Staubs oder Dufts einen Wechſel der Farbe darſtellen, wie öfters auf der Bruſt mancher Tauben

---

*) Heißt auch Taubenherz, Coeur de Pigeon und der Jeruſalemsapfel, P. de Jeruſalem, gewöhnlich aber Taubenapfel.

den (davon denn auch der Apfel ſeinen Namen hat). Sein Fleiſch iſt ſehr weiß, ſolid oder etwas veſt, jedoch körnig und leicht, von einem delikaten eigenen Geſchmak, und angenehmen ſäuerlichen Saft, der ſich aber verliert, wenn die Frucht paſſirt: bisweilen iſt ſie unter der Haut etwas röthlich. Gemeiniglich hat der Apfel nur 4 Samenfächer am Kerngehäus, das ein Kreuz bildet, wenn er in die Quere zerſchnitten wird, daher er wahrſcheinlich auch der Jeruſalemsapfel heißt. Bisweilen hat er nur 3, ſelten 5 Samenfächer. Er iſt eßbar vom December bis in Februar, hält ſich aber auch oft länger in ſeiner Güte.

Der Baum macht ein mittelmäßiges Gewächs, und iſt ſehr niedlich in Anſehung des Wildlings, worauf er veredelt wird, wenn er nicht aus- und abarten ſoll. Der gemäßeſte iſt ihm der Kernwildling vom rothen Kalvil. Seine Triebe ſind an nicht jungen Stämmen kurz und dünne, an Zwergbäumen aber, wie gewöhnlich, dik und lang, braun und grün mit weißen Punkten, und gegen die Spizze mit feiner Wolle umgeben. Die Augen ſind ſpiz, lang und dik, weiß wie ſchimmlich, und ihre Träger ziemlich vorſtehend. Die Blätter ſpiz und blaßgrün, unten ſchimmelfärbig, mit einem Zoll langen Stiel. Die Blüthen inwendig roth marmorirt, theils aber ganz weiß, und ihre Kelchſpizzen ſind unter allen Aepfelblüthen die längſten. — Auf den ſtrengen Froſt iſt der Baum etwas empfindlich, trägt aber übrigens ſehr reichlich und wachſen oft 5 bis 7 Früchte auf einem Auge.

30) Der weiße Taubenapfel. Pigeon blanc *).

Eine Abart vom vorigen, etwas kleiner, aber in der Güte nicht geringer, wo nicht vorzüglicher. Er hat ſtarke Rippen, und iſt ganz gelb. Sein Fleiſch iſt gelblicher als des vorigen, und kommt ihm an Delikateſſe gleich, und hat mehr Parfüm. Er hat mehrentheils 5 Samenfächer. Hält ſich bis Ende März.

Sein Baum ꝛc. iſt wie des vorigen.

*) Er wird auch, beſonders in der Mark, der Jeruſalemsapfel genannt.

31) Der Taubenartige Apfel. Der Jeruſalemsapfel. Pigeonnet. P. de Jeruſalem *).

Dieſer Apfel gehört zu den Paſſe Pommes, kurzdaurenden Aepfeln, und ſteht dahin, ob er vom wahren Pigeon abſtammt. Indeſſen iſt er doch hochgeſchäzt und hat viel Aehnlichkeit mit jenem: iſt auch länglich und gegen die Blume etwas verloren zulaufend, und von eben der Gröſze und Bildung. Seine Blume iſt klein und flach, der Stiel aber iſt kurz, dik, in einer ſeichten Vertiefung. Seine Farbe iſt meiſt roth, welche auf der Sonnenſeite kleine dunkelrothe (ſchmuzzig kugellakrothe), hinten aber hellrothe Streifen hat, wobey ſich zugleich die Rothe ins Hellgrüne verläuft, meiſt aber faſt ganz geſtreift iſt. Sein Fleiſch iſt ſchneeweiß und fein, zärter als bey Calvil blanc, von einem ſehr angenehmen Saft und Geſchmak. Er hält ſich nur bis Ende Octobers.

Des Baums Triebe ſind dik, an jedem Auge gebogen, braunroth mit ſehr feiner weißer Wolle, und mit wenigen ganz kleinen Punkten verſehen. Die Augen ſind lang, platt und zugeſpizt, und die Augenträger ziemlich vorſtehend: die Blätter klein, ein wenig gerollt und doppelt gezahnt, ihr Stiel etwas lang.

32) Der Violenapfel. Pomme violât.

Ein ſehr delikater Sommer- und Herbſtapfel vom erſten Rang. — Er iſt mittelmäßig groß, und iſt in ſeiner Geſtalt und Farbe dem rothen Taubenapfel viel ähnlich, obſchon auch manche auf eben dem Baume etwas plattrund erwachſen. Das Auge ſtehet in einer mit Falten umgebenen Vertiefung, und der Stiel iſt lang und dünne und ſteht enge. An der Sonnenſeite iſt er dunkelroth geſtreift auf roſenfarbnem Grunde, und an der Schattenſeite blaß

*) Dieſer wird noch mehr in vielen Gegenden der Jeruſalemsapfel genannt, und habe ihn nur unter dieſem Namen erhalten. Ferner heißt er auch öfters Pigeon panaché, der geſtreifte Pigeon, und Paſſe Pomme d'Automne. — Der Name Jeruſalemsapfel aber wird zu mancher Verwirrung mehreren Sorten oft beygelegt. In manchen Provinzen heißt der rothe Pigeon der Jeruſalemsapfel: in andern, beſonders in der Mark, wird der weiße Pigeon darunter verſtanden.

blaß roſenfarb, glatt und glänzend, und hat bisweilen hellere rothe Streife. Das Fleiſch iſt mild, fein und ſehr weiß, von ältern Bäumen roſenröthlich, um das weite Kernhaus mit einer grünen Ader eingefaßt: der Saft zukkerhaft und Kalvilartig oder ſüßſäuerlich mit einem Violenparfüm. Er reift Anfang Auguſts, andere auf eben dem Baum im September und manche noch im October, und laſſen ſich vom Baume weg eſſen. — Man kann ihn den Bruder vom P. Roſe panaché nennen.

Der Baum wird ſtark, hat ziemlich dikke Sommertriebe, an jedem Auge etwas eingebogen, mit kleinen weißen Punkten und dichter Wolle, hinten grün, an der Sonnenſeite röthlich: die Augen breit und platt: ihre Träger groß: die Blätter groß, nicht tief gezahnt.

33) **Der Roſenapfel, der franzöſiſche Roſenapfel.** Pomme Roſe. P. Roſe Franche.

Ein ſehr vortreflicher Apfel. Seine Form iſt ſehr unbeſtimmt: manchmal iſt er länglich, ſchief und hökkerich, oft vierekkig, mit einer großen tiefliegenden Blume. Bey ſeiner Reife iſt er zitronengelb, hier und da lichtbraun punktirt oder geflekt, manchmal dunkelroth auf der Sonnenſeite und bisweilen mit erhabenen braunen Flekken, wie Warzen. Sein Fleiſch iſt mild, voll feinen Safts, mit einem ſehr angenehmen Geſchmak: eßbar im October und November.

34) **Der geſtreifte Roſenapfel.** P. Roſe panaché.

Ein überaus ſchöner, ſehr früher und delikater Sommerapfel, von mehr als mittelmäßiger Größe, treflichem Geruch und Geſchmak. Er iſt höher als dik, mit einer nicht tiefliegenden Blume, um welche 5 ſcharfe Rippen liegen, die ſich aber gegen die Wölbung der Frucht allmählig verlieren. Seine Farbe hat das ſchönſte Roth, das auf der Schattenſeite mit etwas Gelb vermiſchet iſt. Ueber die Roſenfarbe iſt, beſonders auf der Sonnenſeite ein ſtärkeres Roth gezogen und übrigens der Länge nach mit dieſem ſtärkern Roth geſtreift: allenthalben aber iſt er mit gelben ſtarken Punkten oder Flekchen beſäet, die auf der

Sonnenſeite weiß und kleiner ſind. Er bekommt am Baume einen ſubtilen Staub, wie die Kalville, (wie denn überhaupt die Roſenäpfel in das Kalvillengeſchlecht einarten). Nach Abwiſchung deſſelben hat er einen ſtarken Glanz. Der Stiel iſt fleiſchig und iſt manchmal $\frac{1}{2}$ Zoll lang und ſtehet in einer ſcharfen Aushöhlung. Sein Geruch iſt ſehr ſtark und erquikkend. Sein Fleiſch iſt blendend weiß, mit einer Roſenröthe durchzogen: beſonders iſt es unter der Schale auf der Sonnenſeite roſenfärbig und das Kernhaus mit dieſer Farbe eingefaßt. Das Fleiſch iſt äußerſt lokker, zart und mild, daß man es mit der Zunge zerdrükken kann, nicht von überflüſſigem, doch von hinreichendem ſüßſäuerlichen höchſt angenehmen Saft. Sein Geſchmak und Parfüm iſt vortreflich, und gleicht dem Erdbeerapfel. Er iſt ſchon Mitte Auguſts reif, und kann man ihn vom Baume eſſen.

35) Der Roſenhäger. (der kleine.)

Ein ſehr beliebter Herbſtapfel, der einer kleinen Renette nicht unähnlich ſiehet, blaßgelb, auf der Sonnenſeite etwas roth, von mildem, ſehr weichen Fleiſch, und ſüßem angenehmen Saft. Man hat große und kleine, leztere aber ſind die beſten.

36) Der rothe kurzdaurende Apfel. Der rothe Paßpomm. Paſſe Pomme rouge *).

Einer der frühen Aepfel: klein: mit einem tiefliegenden kleinen Auge, dünnen Stiel in einer glatten, weiten und tiefen Aushöhlung. An der Sonnenſeite iſt er blühendroth, auf der andern ſchwächer. Sein Fleiſch iſt weiß, und unter der Schale auf der Sonnenſeite etwas röthlich: hat einen angenehmen Saft und Geſchmak, jedoch ohne ſonderlichen Parfüm: reift im Auguſt, und zum Kochen kann er ſchon Ende Julius gebraucht werden, hält ſich aber nicht länger als 2 bis 3 Wochen.

Der

*) Der Name Paſſe Pomme iſt eigentlich unbeſtimmt und können faſt alle Sommeräpfel alſo heißen. Es werden aber etliche Sorten, beſonders rothe, κατ' ἐξοχην alſo genennet, dazu auch die Couſinetten, als gleichſam Verwandte (Couſins) gehören.

Der Baum iſt ſehr fruchtbar. Seine Triebe ſind dünne, hellbraunroth, wenig punktirt, mit ſehr feiner Wolle: die Augen klein und kurz: die Augenträger etwas ausgehölt, und weit vorſtehend.

37) Der rothe kurzdaurende Herbſtapfel. Der rothe Herbſtpaßpomm. Paſſe pomme rouge d'Automne *).

Dieſer iſt weit vorzüglicher, auch größer und länger daurend: hat eine überaus ſchöne Roſenröthe. Sein Fleiſch iſt auch faſt ganz hellröthlich, und hat genugſamen Saft, und einen vortreflichen und beſſern Geſchmak, als erſterer. Er iſt der leichteſte unter den Aepfeln, und hält ſich vom Auguſt bis October.

38) Der weiße kurzdaurende Apfel. Paſſe pomme blanche.

(Hat hier noch nicht Früchte getragen.)

39) Der Frühapfel. P. Avant touts.

Ein ſehr vortreflicher etwas kleiner Apfel, der in ſeiner Geſtalt ſich oben und unten zurundet, durchaus gerippet iſt, mit einer kleinen faltigen erhöheten Blume. Der Stiel iſt lang, ſehr fein und etwas weniges eingeſenkt. Die Schale iſt überaus zart und dünne, bey der Zeitigung etwas fettig anzufühlen: weißlichgelb, aber bey der Reife ſchön ſtrohgelb, weniger oder mehr roth geflammt, je nachdem die Sonne darauf trifft. Sein Fleiſch iſt zart, ſchneeweiß, ſehr gewürzhaft und hat vielen edlen Saft. Er iſt einer von den erſten Aepfeln des Jahrs und zeitiget um Johannis bis Anfang Auguſts.

*) Dieſer ſtammt aus Bretagne, und heißt auch Paſſe Pomme generale: Pomme d'Outre paſſe: Paſſe pomme ſoyette: Paſſe pomme rouge dedans.

40) Der Aſtracaniſche Apfel. Moskoviter Apfel. Ruſſiſcher Eisapfel. Zitkadapfel. P. d'Astracan. P. Transparente.

Dieſe berühmte und bisher ſo verſchieden und ſchwankend beſchriebene und beurtheilte Sommerfrucht ſtammt wahrſcheinlich aus dem warmen Aſtracan, und iſt beſonders in Norden (und überhaupt wo er ſich von ſtarker, obſchon kurzer, Sonnenhizze auskocht,) der erſte und vorzüglichſte Apfel. Er wird in Rußland, Curland ꝛc. von ſchäzbarſter Güte und Delikateſſe, daß ſein Fleiſch mit dem einer vortreflichen Pfirſche verglichen werden kann. Man findet in keinen Pomologien (wegen Mangel eigener Erziehung und Prüfung) eine richtige Beſchreibung *) von der eigentlichen Beſchaffenheit dieſer Frucht, und die Urtheile darüber ſind übrigens ſehr gegenſeitig, welches theils daher rühret, weil der Baum ſehr häufig ganz unächt den Gartenfreunden mitgetheilet wird; (wie denn unter andern ein gewiſſer grüner Apfel mit gallertartigen Flekken, von unwiſſenden Handelsgärtnern dafür ausgegeben wird, der aber ein bloßer Kochapfel iſt: und manchmal erhält man die ächte Sorte unter dem ganz unrechten Namen des Ananasapfels:) theils beurtheilen manche die Frucht bey ihrer ungünſtigen Lage, wo ſie die erforderliche Sonnenhizze nicht genießen kann, und da ſie gar nicht wird, was ſie ihrer Natur nach werden könnte, ſo wenig die Rißling Traube am Rhein den Wein giebt, als aus ihr auf dem Kap gepreſſet wird. — In Curland, — woher ich die ächten Reiſer der frühern und ſpätern Varietät dieſes höchſt ſchäzbaren Baums erhalten habe, — wird die Frucht von ganz außerordentlicher Güte und Delikateſſe. Ohngeachtet die frühen und ſehr ſtrengen Winter allda das Winterobſt ſehr ſelten zu einer ordentlichen Reife und Güte kommen laſſen, ſo kochet doch der heftige Grad der Sonnenhizze, — die vom Junius anfängt, bis 14 Tage nach Johannis anhält, und die Vegetation aller Sommergewächſe wie in einem

*) Selbſt du Hamel macht eine ganz falſche Beſchreibung von dieſem Apfel und hat ihn gar nicht gekannt.

einem Treibhauſe befördert, und um welche Zeit die Abend- und Morgendämmerung faſt an einander gränzet, — dieſen Apfel bey einem ſtarken Grad von Reiſe meiſt zu einem fließenden Saft und Syrup aus, daß er glasartig und durchſichtig wird.

Er heißt allda gewöhnlich der Zikadapfel. Mit dieſem Wort Zikad wird eine aus Italien dahin kommende Konfitür benennet, welche in unreifen mit Zukker eingemachten Melonen beſtehet, die vorzüglich zu Torten gebraucht werden, und eine grünlich gelbe Farbe haben *). Eben dieſe Farbe erhält auch der Zikadapfel an den glaſigten oder durchſichtigen Stellen, wo das Fleiſch des Apfels von der Sonnenhizze zum reinen Saft ausgekocht iſt, der überaus delikat und zumal bey heißen Tagen ſehr erquikkend iſt. Es wird aber der Apfel ſelten durchweg zikadfärbig; (mehr thut es ſein nächſter Verwandter, der nachfolgende Revalſche Birnapfel:) wenn dies geſchiehet, ſo zerplazt er, weil die Schale die Fülle des Safts nicht faſſen kann, wie eine zeitige Kirſche aufſpringt, wenn Regen ihren Saft ſchnell vermehret. Vor der Zicadreife iſt er zur Hälfte ſchön roth, zur andern Hälfte weißlich gelb; und dieſe Seite zikadiret ſich zuerſt. Wenn man an derſelben eindrükken kann, ſo iſt der Apfel ſchon als ein feiner Tafelapfel eßbar, und die Weſpen ſtellen ihm ſehr nach. Er gehört zu der Kalvillenfamilie, weil er ein weites Kernhaus und Rippen hat, und wegen ſeinem delikaten Saft und Parfüm zu den Roſenäpfeln.

Der Apfel iſt ſeiner Geſtalt nach meiſtentheils rundlich, im Durchſchnitt $2\frac{1}{2}$ Zoll dik, und von Anſehen nicht ſchöner zu mahlen. Seine Schale iſt ſtrohgelb, glänzend, ſehr fein, wie der ächte Italiäniſche Rosmarinapfel: auf der Sonnenſeite hellroth mit Dunkel ſchattiret. Sein angenehmer gewürzhafter Geruch iſt ſo durchdringend und verbreitend, daß ein Paar Stükke einen geräumigen Saal damit erfüllen. Sein Fleiſch iſt weiß, ſchmelzend, und,

 wenn

*) Zucade ſchreiben eigentlich die Kaufleute. Wäre aber Cicade die richtigere Benennung, ſo ſtammte das Wort von Cicada, eine grünlich gelbe Heuſchrekke, her, weil die bemeldete eingemachte Melonenfrucht eben die grünlich gelbe Heuſchrekkenfarbe hat.

wenn er ſich bey ſeiner höchſten Reife zikadiret, ſo durchſichtig, daß, wenn die Frucht gegen die Sonne oder ein Licht gehalten wird, man die Kerne wahrnehmen kann; jedoch bey einigen vom nemlichen Baum mehr oder weniger, und die an der Sonne hängen, am meiſten.

In Curland hat man dieſer Sorte 2 Varietäten:

1) den kleinern Zikadapfel:

dieſer wird etwas früher reif und zikadiret ſich vollſtändiger;

2) den größeren Zikadapfel,

welcher etwas ſpäter reift, und ſich meiſt nur ſtellweiſe zikadiret. —

Der Baum iſt übrigens faſt der nemliche; nur findet ſich der Unterſchied, daß, wenn die Reiſer vom kleinern Zikadapfel zerſchnitten werden, ſo befindet ſich der Kern oder das Mark grünlich, da die von der andern und größern Verſchiedenheit einen weißen Kern haben. — Der Baum macht übrigens ein gutes Gewächs und trägt frühzeitig und reichlich.

Die Kernwildlinge von dieſem Apfel nehmen ſehr leicht jede Pfropfung an und wachſen ſchnell. Daher auch die Curländiſchen Gärtner die Zikadäpfelkerne häufig für die Baumſchulen säen. — In Curland kann der Baum das Meſſer nicht viel vertragen und kränkelt leicht davon am Brand. In unſerem Clima aber, wo er nicht ſo viele Nachtfröſte, wie dort noch im May, auch noch Anfang Junius und ſchon wieder Anfang Septembers auszuſtehen hat, bleibt er geſunder auch unter dem Meſſer. — Auf ſeinen Wildling iſt der Apfel empfindlich, und will entweder ſeinen eigenen aus Zikadäpfelkernen erzogenen, oder einen Kalvilwildling oder den Paradiesapfel.

Um dieſe edle und herrliche Apfelſorte genau zu unterſuchen, habe ich nebſt jenen 2 Varietäten Mutterſtämme auch einen dritten, aus Wezlas bey Krems an den böhmiſchen Gränzen von einem ächten Obſtkenner, erzogen. Die Polhöhe iſt allda 48½ Grad, und die mittlere Sonnenwärme im Durchſchnitt 25 Gr. Reaum. Therm. Die Lage aber, welche 200 Klafter höher iſt, als die zu Wien vorbeyfließende Donau, iſt wegen dem ſchneidenden

Nord=

Nordoſtwind viel rauher und kälter als die Frankfurter am Mayn von beynahe 50 Grad Polhöhe. Gleichwol zikadiret ſich der Apfel allda zu Wezlas ſo, daß ein 9 Loth ſchwerer Apfel, nachläſſig ausgepreſſet, 7 Loth Saft, und nur 2 Loth Mark oder Treſter liefert. Er wird ebenfalls durchſichtig und reift im Auguſt. — Einen vierten Mutterbaum dieſer Sorte habe ich aus der Niederlauſiz angepflanzt, wovon ich aber noch keine Erfahrung ſeiner Vorzüge habe. — Auch aus der Nachbarſchaft von Aſtracan ſelbſt werde ich ſie noch erhalten, ob ich ſchon urtheile, daß die aus Curland für unſer Clima die beſten und tauglichſten ſeyn dürften.

41) Der Revaliſche Birnapfel.

Ein Bruder oder Sohn des vorherbeſchriebenen Aſtracaniſchen oder Zikadapfels, und vortreflicher früher Sommerapfel aus Liefland. — Dieſen Baum ſchikte mir ein ſchäzbarer Freund derſelbigen Gegend, der ſelbſt ein guter Obſtkenner iſt. Die Stelle ſeines Briefs, dieſe edle Frucht betreffend, lautete ſo: „Sie haben meine Raritä„ten alle, außer der vornehmſten, nemlich dem Reval„ſchen Birnapfel. Die Frucht kommt bey mir vor Paſſe „Pomme rouge zur Reife, und kein Menſch mag leztere, „wenn er jene haben kann. Abrikoſen ſind Läppereyen „gegen ſie. Wenn ſie reif wird, bekommt ſie glaſige Stel„len, und läßt man ſie dann zu lange hängen, ſo plazt ſie „von einander. Will man ſie etwas lange aufbewahren, „ſo pflükt man ſie etwas weniger zeitig ab, und verlieret „etwas an der Delikateſſe. Die Frucht ſcheint eine Toch„ter vom ruſſiſchen Eisapfel zu ſeyn. Sie iſt in Liefland, „Schleswig und Lübek ohne gleichen. — Ob Ihr Neujor„ker und die Muskatrenette ihren Ruhm gegen dieſen „Ruſſen mainteniren könne, kommt darauf an.„

Ich habe nun die erſte hier in einem ganz ungünſtigen und regenvollen Sommer erwachſene Frucht davon alſo befunden:

Es iſt ein ſehr guter früher Sommerapfel, der dem vorhergehenden etwas ähnlichet, meiſt plattrund, bisweilen etwas höher gebauet: mittelmäßig groß, gelb, weißpunktirt, auf der Sonnenſeite röthlich, und roth geſtrichelt. Seine Blume iſt ſtark geſchloſſen, etwas faltig und

ſtehet

ſtehet in einer mäßigen Vertiefung. Der Stiel iſt ganz kurz, und die Höhlung, darin er ſtehet, iſt nicht ſtark. Der Apfel hat bey der Zeitigung einen überaus ſtarken und vortreflichen Geruch. Sein Fleiſch iſt weiß, überaus zart und mild, ſaftig und von einem ſehr delikaten Geſchmak und edlen Parfüm, der ihn unter die Roſenäpfel ſezzet. Häufig ſind 3 Kerne in jedem der 5 Samenfächer. Seine Zeitigung iſt ſchon gegen Ende Julius, und man kann ihn auch vom Baum eſſen. Er paſſiret bald.

Der Baum macht ein gutes Gewächs. Seine Blüthe iſt überaus groß und ſchön roth *).

§. 7.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Familie der Renetten.

Der Name Reinette iſt ſehr unbeſtimmt, und beſagt einen königlichen Apfel, das an ſich weiter nichts bezeichnet, als einen Apfel von vorzüglicher Güte. Es iſt daher die ſyſtematiſche Eintheilung und Klaſſification dieſer Familie ſehr häklich. Man hat eine große Menge Sorten mit dem Namen der Renetten belegt, wovon viele eigentlich gar nicht dazu gehören. Kein Pomologe hat daher noch die weſentlichen charakteriſtiſchen Kennzeichen derſelben angegeben. Man ſiehet es zwar einem Apfel ſchon an, ob er unter die Renetten gehöre, und dennoch fället es äußerſt ſchwer, die Kennzeichen zu beſtimmen, die ſie von allen andern Arten ſtandhaft unterſcheiden. Nach vielen Unterſuchungen und Vergleichungen konnte ich keine

*) Daß dieſe erſte Frucht ſich zikadiren, und glaſige Stellen bekommen ſollte, war ganz nicht zu erwarten. Faſt beſtändiger Mangel an Sonnenſchein, häufiges Regenwetter, bis nahe zu ſeiner Zeitigung, machte ſolches unmöglich. Zudem war es auch die erſte Frucht. Bey einem günſtigeren Sommer iſt es nicht zu bezweifeln, daß er ſich zikadire.

keine andere als dieſe charakteriſtiſche Kennzeichen der Renetten auffinden:

1) In Anſehung der Geſtalt ſollen ſie wie übrigens ohne Rippen und Ekken, ſo vornemlich an Blume und Stiel rund einlaufend, und entweder plattrund oder etwas höher als breit, aber nicht ſpiz gegen die Blume zulaufend ſeyn und dieſe mäßig vertieft ſtehen.

2) In Anſehung des Geſchmaks ſollen ſie einen hervorſtechenden ſüßſäuerlichen, weinigten Geſchmak haben. Es ſchließet ſie aber auch ein vorſtechender mehr ſüßer, ein ſäuerlichſüßer Saft nicht aus.

Da aber bereits auch manche Aepfelfrüchte unter die Renetten aufgenommen ſind, die im Bau ihrer Bildung abweichen, und theils Rippen haben, theils faltig am Auge :c. ſind, gleichwol ihr Parfüm und Geſchmak ꝛc. renettartig iſt, überhaupt aber die neuen Benennungen bekannter Sorten in der Pomologie nur mehr Verwirrung machen würden, ſo behalten wir ſie bey, und theilen ſie ein:

A. in vollkommene Renetten, und

B. in abweichende Renetten, wenn ſie faltig um die Blume ſind, Rippen oder Ekken, oder ſonſt unrunde Geſtalt haben, wozu die Nummern 65. 70. 71. 74. 80 ꝛc. gehören.

Allermeiſt werden die Renettenbäume nicht ſehr groß: und haben größtentheils dunkelgrüne wollige Blätter. — Die Renetten ſtammen meiſt aus Frankreich her: es ſind aber auch derſelben viele in Holland, ſehr vortrefliche in England und auch manche vorzügliche in Teutſchland aus den Kernen erzogen worden. — Die franzöſiſchen Renetten gerathen zwar in Frankreich wegen dem daſigen wärmern Klima vorzüglich; allein auch in Teutſchland können ſie bey einem

nem lokkern und nicht magern Boden, zumal an Mauerſpalieren und warmen Lagen in eben ſo vollkommener Güte erzogen werden, wenn man ſich damit Mühe geben will.

Die vornehmſten Sorten ſind:

42) Die Muskatrenette.

Dieſe iſt eine der ſchäzbarſten Aepfelſorten und eine neuentſtandene Art Renetten. — Der Apfel iſt von anſehnlicher Größe, rundlich dik: um das Auge ſind einige unbedeutende Fältchen: der Stiel iſt kurz und ſtark in einer ſcharfen tiefen Höhlung. Vor der Lagerreife iſt er gelblichgrün und an der Sonnenſeite ſchmuzzig roth und manchmal etwas rauh: viele aber glatt, die denn bey der Zeitigung ſchön gelb werden, mit vielen ſchönen rothen, kleinen und größern Strichen und Flekken, zumal auf der Sonnenſeite, mit einigen gelben Punkten. Er hat ein gelbes, zartes, delikates Fleiſch, und vielen ſüßen weinigen Saft mit einem feinen Muskatengeſchmak, ſo, daß er einem Zimmer, wenn er darin ſtehet, ſeinen angenehmen Geruch mittheilet. Er zeitiget Mitte Septembers und iſt Ende Decembers eßbar. Je länger er aber am Baum hängen bleibt, deſto gewürzhafter und delikater iſt er. Was aber die Schäzbarkeit dieſes Apfels vollſtändig macht, iſt ſeine Haltbarkeit, da er oft ein volles Jahr in ſeiner Kraft bleibet, ohne ſtippig zu werden: manche paſſiren jedoch ſchon im May, beſonders von Zwergbäumen.

Der Baum wird mittelmäßig groß und ſehr gedicht von Holz, belaubt ſich ſtark und iſt ſehr vorzüglich zu Spalieren und Pyramiden. Seine Sommertriebe ſind gerade und braunroth: die Augen ſpiz und klein, und die Augenträger breit und platt. Seine Blätter machen ihn von allen Aepfelbäumen kenntlich, indem ſie etwas langſtielig, ſchmal und ſpiz ſind. Seine Fruchtbarkeit iſt außerordentlich und trägt er faſt alle Jahr; er iſt auch bald tragbar und wegen ſeinem muntern Trieb ſcheint er gegen andere ſeines Alters immer jünger.

43) **Die ſiegende Renette.** Reinette Triomphante *).

Ein ausnehmend vortreflicher Apfel, deſſen Größe und Schönheit von Farbe ſchon eines Jeden Beyfall gewinnt. Wahrſcheinlich iſt er ein Abkömmling von der franzöſiſchen Renette. Seine Form und Bau iſt vollkommen der des Borsdörfers, iſt aber nächſt der folgenden Monſtreuſe, oder Reinette de Windſor von den größten. Er wird ſehr hochgelb bey dem Zeitigen, mit ſternförmigen Punkten umgeben: hat öfters nichts Rothes, oft aber macht das Röthliche zwiſchen dem Gelben eine beſondere Zierde. Bisweilen hat er braune rauhe Flekken und ſtarke Warzen. Seine Blume iſt ſchön und wohlſtehend, und bildet einen hübſchen Stern. Der Stiel iſt kurz. Das Fleiſch iſt unter der zarten Haut ſehr gelb, ſolid, doch zart, voll feinen Safts, mit angenehmem, pikanten, gewürzreichen Parfüm. Reif Ende Decembers und haltbar bis gegen März.

Der Baum macht ein ſchönes Gewächs. Seine Sommertriebe ſind braunröthlich, und häufig wie mit Silberſchaum überzogen, mit verlornen weißen Punkten getüpft. Die Augen ſind platt, wollig und haben ſtarke vorſtehende Augenträger.

44) **Die Renette von Windſor. Die ungeheuer Große.** Reinette de Windſor. Rein. Monſtreuſe.

Dieſes iſt die größte unter den Renetten, eine ſehr rare und vorzügliche Sorte aus England. Der Apfel iſt etwas länger als dik: Blume und Stiel eingeſenkt: weißlich grün am Baum; und punktirt: beym Zeitigen ſchön gelb: bekommt zuweilen Warzen und rauhe Flekken. Sein Fleiſch iſt ſolid und delikat: der Saft erhaben, und hält wider die Art der großen Früchte, die gerne porös und leicht ſind, bis es wieder reife Aepfel giebt.

Der

*) Manger erwähnt zwar auch einer Rein. Triomphante, und giebt die Benennung als ein Synonymum von der Rein. blanche an: allein es iſt dieſe nicht, und man hat nur von dem paſſenden Wort Gelegenheit genommen, dieſe neuentſtandene vorzügliche Sorte alſo zu benennen.

Der Baum wird groß und ſtark. Seine Sommerſchoſſe ſind röthlich, ſehr wenig punktirt, und die Augen ſtark, platt aufliegend mit platten Augenträgern.

45) Die Nordrenette. Reinette du Nord.

Eine Seltenheit von Obſtfrucht, welche ich aus England über Oſtende erhalten. – Sie iſt grasgrün, ziemlich groß, etwas hoch gebaut. Das Fleiſch iſt ſo zart, daß es faſt unglaublich iſt. Die erſte Schale läßt ſich abziehen, wie bey Erdäpfeln; demohngeachtet hält er ſich in das zweyte Jahr, iſt aber auch ſchon in 5 bis 6 Monaten eßbar.

Der Baum macht ſchön Holz, iſt ſehr tragbar, dauerhaft und ſeine Blüthe widerſtehet faſt aller widrigen Witterung. Die Sommertriebe ſind ſtark, auf der Sonnenſeite rothbraun, auf der andern grün, mit vielen weiſſen Punkten: die Augen ſpiz mit vorſtehenden Augenträgern.

46) Die unvergleichliche Renette. Reinette non pareil.

Dieſe aus England erhaltene Sorte weicht von der Beſchreibung und Abbildung der vom Holländer Knoop ſehr ab. Jene läuft gegen die Blume etwas ſpiz zu. Die Blume ſelbſt iſt mit vielen kleinen Falten umgeben. Die Schale iſt glatt, gelb mit zarten Pünktchen, hat bisweilen Roſtflekken und ſtarke Warzen, und nimmt auf der Sonnenſeite ſtark Roth an. Ihr Fleiſch iſt ſehr ſaftig, ſüßweinigt, doch mehr ſüß: der Parfüm iſt nicht ſtark, und verdient ſie wohl den Namen unvergleichlich bey den Sorten vom zweyten Rang, aber keineswegs unter denen der erſten Klaſſe. Der Apfel hält ſich lange und der Baum iſt ſehr tragbar.

47) Die pikotirte Renette. Rein. picotée.

Sehr ſchäzbar wegen ihrer überaus langen Haltbarkeit, da ſie 2 volle Jahre dauret. – Sie hat die Form eines mittelmäßig großen rundlichen Borsdörfers, iſt gelb und oben etwas röthlichgelb angelaufen. Sie hat einen ſehr

ſehr angenehmen Renettengeſchmak, deſſen Nachdruk aber durch die Länge der Zeit ſich verlieret.

48) Die Tulipanrenette. Rein. tulipée, Rein. couleuvrée.

Eine der feinſten Renetten, und ſehr reizende Frucht nach Geſtalt und Geſchmak: groß, ſchön gelb und vermillon-roth, hat ein mildes delikates Fleiſch: ſüßen lieblichen Saft und Geſchmak.

Sein Holz unterſcheidet ſich ſehr von andern Renetten, weil es nicht nur ſchwach, ſondern auch hängig und von Farbe wie des Borsdörfers iſt, wie mit Silberſchaum überzogen.

49) Der grüne Sans Pareil.

Ein mittelmäßig großer, plattrunder Apfel: grün und auf der Sonnenſeite ſchmuzzigroth, hin und wieder bräunlich getüpfelt. Der Stiel ſizt in einer ziemlichen Höhlung, die Blume aber etwas flächer. Das Fleiſch iſt grünlich, ſolid, voll weinartigen Safts, und ziemlich guten Geſchmaks. Das Kernhaus iſt mit einer grünen Ader eingefaßt; reift um Neujahr und hält ſich bis Ende May, und bleibt ſtets ſaftig. Vom zweyten Rang, aber unter den wirthſchaftlichen vom erſten.

Der Baum wird einer der größten. Die Blüthen widerſtehen dem Froſt, und tragen alle Jahre ungemein voll.

50) Der Nelguin. Nel Guin, Reinette Nelguin.

Eine engländiſche Renette vom erſten Rang: ſehr groß, rundlich, gelb und hie und da braun getüpfelt und geflekt: mit einem kurzen Stiel in einer engen Vertiefung. Das Fleiſch iſt veſt, gelblich, von überaus feinem lieblichen Geſchmak, und lekkerhaftem ſüßſäuerlichen Saft. Reift im Februar und März. — Eine herrliche Frucht.

Der Baum macht ein gutes Holzgewächs, wird groß und trägt ſtark.

51) Die getüpfelte Renette. Reinette marbrée.

Ein anſehnlicher Apfel von ſehr platter Geſtalt, meiſt ganz roth, iſt aber mit vielen gelblichweißen ſtarken Tüpfeln überall beſäet. Er hat ein überaus hartes, doch feines weißes Fleiſch, mit einem edlen Saft, und unvergleichlichem Wohlgeſchmak: wird erſt im Januar eßbar, hält ſich aber faſt ein ganzes Jahr. — Der Baum wird nicht groß.

52) Die Goldrenette. Reinette d'or, Rein. dorée.

Es giebt gar verſchiedene Goldrenetten. Die vornehmſte iſt des Dü Hamels, welche weiterhin unter den Peppings ſtehet und unter dieſelben aufgenommen iſt, und die teutſche Goldrenette, die von den größten iſt, plattrund, hochgelb, glatt und meiſt auf der Sonnenſeite röthlich angelaufen. Sie hat eine ausgezeichnete Blume, die ſtark und wie gedoppelt iſt. Das Fleiſch iſt ſolid, voll edlen ſüßweinigten Safts und delikaten Geſchmaks, hält ſich lange.

53) Die holländiſche Goldrenette.

Ein anſehnlich großer, ſchöner, gelber Apfel, mehr rund als hoch: einige auch etwas hoch gebauet: an der Sonnenſeite etwas roth geſtrichelt, und um und um mit grauen Sternchen oder grauen dreyekkigten Punkten beſäet, auch bisweilen mit Warzen, wie die Borsdörfer: von feinem Geſchmak und edlen Saft und Parfüm: hält ſich lange in den Winter hinein.

54) Der rothe Kurzſtiel. Rein. Courtpendu rouge *).

Ein anſehnlicher ſchöner Apfel von regelmäßiger plattrunder Renettengeſtalt: mit einer Blume, die nach Art der

*) Der Name Courtpendu, Kurzſtiel entſtund wahrſcheinlich, da die Obſtkultur noch in ihrer Kindheit lag und man wenige gute Aepfelſorten hatte. Denn wie viele haben kurze Stiele? Ja die allermeiſten! —

Gleich-

der meiſten Courtpendu in einem tiefen Schüſſelchen ſtehet: faſt ganz roth, mit einer Menge weißer Punkte beſäet, die gegen oben hin immer kleiner werden und gedrängter beyſammen ſtehen. Um den Stiel herum und etwas an der Schattenſeite iſt er gelb, und darin mit grauen Punkten: hat auch öfters graue Flekken. Sein Fleiſch iſt veſt, fein, gelblich mit renettenartigem ſüßen weinigten Saft und gutem angenehmen Geſchmak. — Der Apfel iſt bis Mitte Auguſts ganz grün mit weißen Punkten, alsdenn aber fängt er an ſich zu färben, und wird hübſch roth. Die, welche am mehreſten roth gefärbt ſind, ſind die ſchmakhafteſten. Sie ſind eßbar im Januar und Februar.

Der Baum macht zwar gutes Holzgewächs, wird aber nicht groß: er belaubt ſich ſehr ſtark, blühet, wie überhaupt die Courtpendus, (woran ſie ſich beſonders kenntlich und ſchäzbar machen,) 10 bis 14 Tage ſpäter, als andere Aepfelbäume, und entgehet daher manchem Frühlingsfroſt und Verderben der Blüthe und trägt auch an ſich ſtark und reichlich. Seine Sommerſchoſſe ſind ſtark, braunröthlich, mit vielen kleinen Punkten ganz weiß, mit Wolle überzogen: die Augen breit, voller Wolle: die Augenträger hoch hervorſtehend. — Die Kerne dieſes Apfels dienen vortreflich zu Wildlingen, die beſten Aepfelſorten vornemlich auch zu Zwergſtämmen darauf zu veredlen.

Dieſe Sorte von Courtpendu rouge hat wieder einige Varietäten:

55) Courtpendu **mit Roth geſtreift.**

Dieſer Apfel iſt mit Roth durchflammt, da jener der Courtp. rouge das Rothe auf der Sonnenſeite beyſammen hat. Uebrigens ſind ſie einander gleich; jedoch dauert der Courtp. rouge länger und hat feinern Saft.

* Gleichbedeutende Namen der Aepfelſorten von Reinette courtpendu rouge ſind: Courtp. rolaer: gros Courtpendu oder Francatu.

56) Der unvergleichliche Kurzſtiel. Courtpendu non Pareil.

Dieſer iſt etwas platter als die andern, und der vorzüglichſte von Geſchmak und Haltbarkeit.

57) Der weiße oder gelbe Kurzſtiel. Courtp. blanc oder jaune.

Er gleicht dem rothen Kurzſtiel ſehr, nur daß er meiſt etwas kleiner ausfällt, und wenn er reif iſt, gelblich wird. Auch hat er vielmals hier und da einige rauhe grünliche Flekken. Sein Fleiſch und Geſchmak kommt auch mit jenem überein.

58) Die Caſſelrenette.

Dieſe Sorte ſcheinet auch vom Courtp. rouge abzuſtammen. Anſehnlich groß, länglich rund, theils etwas platter: mit überwachſenem Stiel: ganz roth mit vielen weißen Punkten, viele aber auch auf der Schattenſeite gelb: das Fleiſch ſehr weiß, zart, mild, und von einem vortreflichen Geſchmak: er hält ſich lange, und iſt einer der erſten Tafeläpfel. Dabey iſt ſeine Fruchtbarkeit ſo groß, daß er manches Jahr gar keine Sommertriebe macht.

59) Der graue Kurzſtiel. Courtpendu gris *).

Eine ziemlich anſehnliche ſehr platte Renette, mit einer überaus tiefſizzenden Blume, wie in einem Schüſſelchen. Seine Schale iſt goldgelb, meiſt rauh, nur hier und da glatt, auf der Sonnenſeite röthlich, manche braunroth. Sein Stiel iſt ganz kurz, (das er aber mit den meiſten Aepfeln gemein hat). Sein Fleiſch iſt mild, und unter allen Courtpendu das lokkerſte, der Saft ſüß, angenehm, und etwas weinig. Der Geſchmak muskirt, und neigt ſich auf den Parfüm des engliſchen Goldpep-

*) Wird noch verſchiedentlich benennt: Bardin: Pomme de Bardin: (ob von Bardi in Parma?) Reinette courtpendu: Grauwe Kopendu Renet: Goslingaſe Renet: Courte queue: Kampanien-Apfel.

peppings, wenn Boden und Lage gut iſt. Man muß ihn lange am Baum laſſen. Seine Eßbarkeit dauert vom December bis in März und April. — Vom erſten Rang.

Sein Baumgewächs iſt ſtark, ſeine Sommerſchoſſe dik, gerade, dunkelbraunröthlich mit ſehr feinen Punkten, weniger und feiner Wolle. Die Augen breit und platt, die Augenträger breit und vorſtehend.

60) Die feuerröthliche Renette. Reinette rouſſe *).

Von abweichender Geſtalt: hoch, mit breiten Rippen, groß, von tief eingeſenkter ſtarker Blume und Stiel. Die Farbe iſt wachsartig weißgelblich und auf der Sonnenſeite röthlich mit ſchönen rothen Streifen und Flammen. Das Fleiſch iſt ſolid, von angenehmem Saft und Geſchmak. Sie hält ſich lange.

61) Die rothe Renette. **Reinette rouge** **).

Ein mittelmäßig großer Apfel, hellgelb, glatt, und auf der Sonnenſeite ſchön röthlich, mit hellgrauen ganz kleinen Pünktchen verſehen. Der Stiel iſt lang und ſteht in einer glatten Vertiefung. Sein Fleiſch iſt zart, obſchon veſt, ins Gelbliche fallend, überaus ſaftig, ſüß und dabey erhaben weinſäuerlich, von ſehr angenehmem Geſchmak und Parfüm. Er hält ſich bis Februar und wird nie welk, wie viele Renetten.

Der Baum wird groß und tragbar: ſeine Sommertriebe ſind unten grün und gegen die Spizze röthlich, punktirt, dik und lang: die Augen kurz und ſehr platt, und die Augenträger breit und ausgehöhlt.

 62) Die

---

*) Hirſchfeld nennt ſie auch Karmeliterrenette, Rein. de Carmes.

**) Synonyma: Rein. rouge d'hyver: Rein. du Roi: Rein. de la Reine: Granaat - Renet.

62) Die einſeitig rothe Renette. Reinette rouge à Côté.

Dieſe iſt mittelmäßig groß: länger als dik: viele an der eingeſenkten Blume etwas fältig, wider die Regel der Renetten: mit Roſt oder ſchmuzzig Roth an einer Seite, und öfters auch wol um den ganzen Stiel überzogen: übrigens grün und punktirt. Sein Fleiſch zart, angenehm und der Saft erhaben: reif im December und hält ſich bis nach Oſtern.

Der Baum iſt ſehr tragbar, aber dem Krebs unterworfen.

63) Die geſtrikte Renette. Rein. filée.

Eine ziemlich anſehnliche, ſehr ſchäzbare Renette von regulärem Bau, mit einem kurzen Stiel. Die Grundfarbe iſt bey der Zeitigung gelb; die Frucht iſt aber öfters größtentheils mit Grau überzogen, das Gelbe aber voller grauen maſchenartiger Linien, und ſiehet ſie Knoops Characterapfel viel ähnlich. Er hat häufig Warzen. Sein Fleiſch iſt überaus zart, mild, jedoch ſolid, von ſehr gutem ſüßen etwas weinigten Saft und angenehmen Renettenparfüm. Reif gegen Weihnachten und hält ſich bis Pfingſten. Vom erſten Rang.

64) Die glänzende Renette. Reinette glacée.

Eine ſehr rippige Renette, dem weißen Winterkalvil an Größe und Geſtalt ſehr ähnlich, breit und platt, aber von ſchäzbarer Güte. Sie iſt allermeiſt ganz gelb, glatt, glänzend, mit weißen Punkten, bisweilen mit einem ſchwachen röthlichen Anſtrich auf der Sonnenſeite, häufig mit einem ſehr langen Stiel in einer großen Aushöhlung und einer tiefliegenden Blume mit Falten umgeben. Bey ungünſtiger Witterung nimmt er leicht ſchwarze Roſtflekken an, die ihn endlich faulend machen. Sein Fleiſch iſt ſolid, hat ſtark ſüßen Saft und einen höchſt delikaten Roſenparfüm. Er hält ſich ſehr lange.

65) Die

65) Die übereinſtimmende Renette. Reinette d'Accord.

Eine von den kleinen Renetten, ſehr flach, mit einer faſt gar nicht eingeſenkten und mit kleinen Falten umgebenen Blume: der Stiel aber iſt, wie gewöhnlich, eingeſenkt. Die Schale iſt anfänglich weißlich grün, und wird gegen Herbſt auf dem Baum ſchön gelb, und wenn ſie gegen die Sonne hängen auf der Sonnenſeite lieblich roth, die übrigen aber bleiben gelb. Das Fleiſch iſt dicht und hart, bis die Lagerreife im März erfolgt, da ſie denn einen ſehr angenehmen Saft und Geſchmak hat. Sie hält ſich bis in Auguſt und weiter hinaus.

66) Die geſtochene Renette. Reinette piquée.

Ein glatter, röthlich brauner, faſt kaſtanienfarbner Apfel von Form und Größe eines der größten Borsdörfer, mit weißen feinen Punkten beſäet, als wenn ſie mit einer Nadel eingeſtochen wären: ein jeder Punkt aber iſt mit einem ſtarken grünen Rand eingefaßt. Sein Fleiſch iſt ſolid, zart, von treflichem weinigten Saft angefüllt. Reif im Februar und März.

67) Die gelbe frühe Renette. Die kleine gelbe Frührenette. Die Sommerrenette. Reinette jaune hative, Rein. d'Eté.

Ein etwas kleiner hellgelber Apfel mit großen braunen Punkten, und bisweilen mit großen braunen Warzen, wie bey dem Borsdörfer. Sein Fleiſch iſt mürbe und wird bald pelzig. Sein Saft iſt anfangs häufig, aber nicht ſonderlich erhaben, und gehört der Apfel nur zum zweyten Rang. Er iſt eßbar im September und October und hält ſich nicht lange.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ziemlich fruchtbar. Seine Sommerſchoſſe ſind hellbraun und punktirt, haben an jedem Auge einen Bug: die Augen ſelbſt ſind kurz, und ihre Träger breit, aber nicht weit vorſtehend.

68) Die gelbe ſpäte Renette. Reinette jaune tardive *).

Ein mittelmäßig großer, wohlgebildeter, ſchöner und vortreflicher Apfel vom erſten Rang: auf der Sonnenſeite röthlich mit braunen Punkten (manche haben zur Hälfte vom Stiel an eine rauhe Schale), übrigens gelb. Die Blume iſt groß und tiefliegend, der Stiel etwas lang und dünne. Sein Fleiſch iſt zart, ſaftig, weinigſüß, und von einem überaus angenehmen Geſchmak, der viel an den Geſchmak des Borsdörfers gränzt. Er reift um Weihnachten und hält ſich lange bis in März. — Eine der vornehmſten Renetten.

Der Baum wird mittelmäßig, doch von gutem Trieb, ſehr fruchtbar, und ſeine Blüthe widerſteht dem Froſt.

69) Die grüne Renette. Reinette verte **).

Der Apfel iſt ſehr mittelmäßig groß, regulär gebildet, grüngrau mit rauher Schale, aus deren Grau eine gelblich grüne Farbe hervor ſiehet. Das Fleiſch iſt gelblich mit grünen Adern, veſt, wird daher nie ſtippig: ſaftig: von angenehmem Renettengeſchmak: eßbar im Januar und hält ſich weit in Sommer, und in einem guten Keller bis es wieder giebt.

70) Die weiße Renette. Reinette blanche ***).

Ein nicht großer, etwas flacher Apfel. Seine Blume ſizt etwas ſeicht, und hat bisweilen wider die Regel der Renettengeſtalt kleine Beulen. Seine Haut iſt glatt und gelblichweiß, mit grauen weißeingefaßten feinen Punkten. Der Stiel ſizt tief und hat einen Auswuchs. Sein Fleiſch

*) Gleichbedeutende Namen: Rein. dorée: Rein. tulipée: Goud-Renet: Rein. Couleuvrée.

**) Synon. Groene franſche Renet: Rein. verte ronde.

***) Heißt auch: Rein. franche, (dieſer iſt aber ſehr weit von ihm unterſchieden): Rein. triomphante: Witte franſche Renet: Witte Renet mit Stippen.

Fleiſch iſt zart, mild, weiß, hat Saft genug, der zwar angenehm iſt, aber nicht viel Parfüm hat. Er hält ſich bis November, und ſchrumpft nicht ein. — Man ſezt ihn zwar in die erſte Klaſſe des Tafelobſtes, aber es iſt ihm nur der zweyte Rang zuzugeſtehen.

Der Baum macht ein ziemlich gutes Gewächs, und iſt ſtark tragbar.

71) Die Renette von Clareval *).

Ein mittelmäßig groſſer, etwas hochgebauter Apfel, der 5 ganz flache Rippen hat: glatt, gelb, worunter die grüne Farbe ſtark ſpielt, überall mit Sternpunkten beſäet: die Blume ſteht in 5 flachen Beulen eingeſchloſſen. Der Stiel iſt etwas zart und nicht gar kurz. Das Fleiſch iſt fein, mild, ſehr ſaftig mit einem pikanten Parfüm: gewöhnlich iſt das Kernhaus mit einer grünen Ader umgeben. Ein Apfel von vieler Güte und vom erſten Rang. Reif gegen Ende Decembers.

72) Die franzöſiſche Renette. Reinette franche.

Dieſe wird öfters mit der weiſſen Renette verwechſelt, iſt aber weit vorzüglicher, gröſſer und delikater: und gehört in den erſten Rang. — Es iſt ein ſehr ſchöner groſſer Apfel, höher als dik, mit grauen ſternförmigen Punkten: an der Sonnenſeite röthlich, und ſchön roth darin geſtrichelt, auf der Schattenſeite goldgelb: hat eine tiefliegende ſehr groſſe Blume, ſehr kurzen Stiel, der nicht tief ſizt. Sein Fleiſch iſt gelblichweiß, mild, mit ſüſſem Saft und erhabenem Parfüm. Er iſt eßbar im December und Januar und hält ſich lange.

73) Die holländiſche Renette. Reinette de Hollande.

Ein vortreflicher Apfel: etwas länglich: groß: 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und gegen 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchſchnitt: glatt. Am Baum ſiehet er weißlichgrün, wird aber bey

*) Eine Abtey in der Provinz Clermont.

der Zeitigung ſchön gelb, und auf der Sonnenſeite ſtark röthlich gelb: hat nicht viele und zarte Punkte. Das Auge iſt geſchloſſen durch die Blumenblätter, die grün bis zur Lagerreife ſind. Die Höhlung, worin der kurze Stiel ſtehet, iſt ebenfalls grün. Sein Fleiſch iſt delikat und hat den Parfüm und Saft des weißen Kalvils, nur iſt der Saft nicht ſo pikant auf der Zunge. Er wird lagerreif im December und hält bis Ende Februars.

74) Die große engliſche Renette. Reinette groſſe d'Angleterre.

Ein ſehr ſtarker Apfel, von plattrunder Geſtalt, mit 5 großen flachen Rippen, die ſich um die Blume ſtärker erheben. Die Blume ſteht tief, und der kurze dikke Stiel in einer breiten ſtarken Vertiefung. Seine Farbe iſt bey der Zeitigung goldgelb, von ſternförmigen Punkten öfters rauh. Die Sonnenſeite iſt zuweilen gelbröthlich angelaufen. Sein Fleiſch iſt vortreflich, etwas gelblich, mild, voll edlen Saftes, weinigſüß mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus iſt zwar groß, da die Frucht groß iſt, jedoch iſt es nicht geräumig genug, zur Kalvilart paſſend: und gehört noch unter die Renetten. — Reif um Weihnachten und haltbar bis in März.

75) Die kleine engliſche Renette. Reinette d'Angleterre.

Ein ſehr ſchöner langer Apfel, der mit der Goldrenette im Fleiſch und Geſchmak ſehr viel ähnliches hat: ſeine Form aber iſt größer und die Farbe ſchöner. Er dauret bis in März, iſt ſehr ſchäzbar und gehört zum erſten Rang. — Er trägt voll, auf ſchönem wuchshaften Holz.

76) Die Renette von Orleans. Rein. d'Orleans.

Eine anſehnliche, überaus ſchöne, trefliche Frucht, rundlich und wohl gebauet: auf der Sonnenſeite hochroth, worinnen zarte dunklere Streifen ſind: auf der Schattenſeite aber heller roth, mit anfangs weißen, hernach hochgelben Flekken. Im Rothen iſt der Apfel weiß punktirt, auf der Schattenſeite aber hat er graue Punkte. Der kurze Stiel ſizt in einer verhältnißmäßigen Aushöhlung,

lung, die Blume aber ſtehet faſt flach in einer geringen Vertiefung mit kaum merklichen Falten, und iſt der Apfel oben etwas abgerundet zulaufend. Sein Fleiſch iſt gelblich, mild, voll edlen ſüßen Safts von ſehr angenehmem Geſchmak: reif im Januar. Ein ſo ſchöner als guter Apfel vom erſten Rang.

77) Die Renette von Rochelle. Rein. de Rochelle.

Sie iſt von gewöhnlicher Renettengröße und von gedrukter Geſtalt: über und über mit Grau wie überſtrikt, und mit Roſtpunkten hin und wieder beſtreut: die Grundfarbe aber iſt ein bleibendes glänzendes Grün. Die Blume iſt klein und ſtehet in einer zwar engen, aber doch etwas tiefen Aushöhlung. Der Stiel iſt kurz und ſtark, und ſeine Vertiefung iſt anfänglich ſehr weit, geht aber ſpiz zu. Sein Fleiſch iſt grünlich weiß und mild: der Saft häufig und der Geſchmak ſehr angenehm ohne Säure. — Die Blätter machen den Baum ſehr kenntlich, da ſie vorzüglich ſcharf gezähnt ſind.

78) Die graue ſüße Renette. Renet ſoete grauwe *).

Ein mittelmäßig großer, rundlicher holländiſcher Apfel, von grauer rauher Schale, von zartem Fleiſch, ſehr ſüßem Saft und angenehmem etwas biſamartigen Parfüm: reif im Januar und Februar. — Ein vorzüglicher Apfel.

Der Baum macht ein gutes Gewächs, iſt aber nicht ſtark tragbar.

79) Die graue Renette. Reinette griſe **).

Ein großer Apfel unten dikker als hoch und manche platt. Seine Schale iſt rauh und graulich auf einem hell-

*) Synon. Soete franche Renet: Soete Renet musqué: Reinette griſe musquée: Reinette d'hyver musquée.

**) Heißt auch: Grauwe franche Renet: Grauwe Renet Appel: Grauwe Meniſte Renet: Rein. griſe-double. Er wird auch häufig der Lederapfel genannt und Rambour griſe. Am Mayn und Rhein der Rabbau.

hellgrünen Grund. Sein Fleiſch iſt fein und grünlich: mit einem nicht gar häufigen, aber angenehm ſäuerlichen Saft. Er iſt ſehr niedlich auf ſein Lager, und ziehet in einer dumpfigen Luft oder auf Stroh einen ſehr fatalen Geſchmak an, zumal bey ungünſtigen Jahrgängen. Wenn er nicht ſeine hinlängliche Zeit am Baum bleibt, ſo wird er welk und ſchrumpft ein. Sonſt aber hält er ſich ſehr lange, und iſt vom Januar bis in April eßbar und gut, und taugt auch zu allem ökonomiſchen Gebrauch.

Der Baum wird unter den Renettenarten ziemlich ſtark, läßt aber ſeine Zweige hängen: die Sommertriebe ſind lang und gerade, an der Sonnenſeite hell braunroth, an der andern grün, getüpfelt und mit Wolle. Die Augen ſind ſehr kurz, die Träger platt und wenig vorſtehend. — Er bekommt gerne den Brand, iſt aber ſehr fruchtbar und ſeine Blüthe dauerhaft.

80) Die kleine graue Renette. Reinette griſe.

Dieſes iſt eine ganz andere Sorte: kleiner, faſt rund, theils platt: um die eingeſenkte Blume etwas faltig: der Stiel tief eingeſenkt in einer engen Aushöhlung. Die Schale ſehr rauh und grau: auf der Sonnenſeite öfters dikroth mit Gelb vermiſcht. Sein Fleiſch iſt weißgelblich, veſt, doch zart: ſein Saft weinig und pikant: er wird eßbar im Januar und hält ſich ein ganzes Jahr in einem guten Keller. Er iſt ſehr ſchäzbar: man muß ihn aber nicht zu früh vom Baum nehmen.

81) Die Champagner Renette. Reinette griſe de Champagne.

Iſt eine Abart von voriger, aber kleiner, grau und fahlröthlich, und hat an der Sonnenſeite einige kleine kurze und ſchmale rothe Streifen, wie am grauen Fenouillet. Der Stiel iſt ſehr kurz und ſtehet in einer ausgeſchweiften Höhle. Sein Fleiſch iſt brüchig, mit einem ſüßen ſehr angenehmen Saft. Er hält ſich lange, und iſt den Liebhabern ſüßer Aepfel vorzüglich.

82) Die graue Goldrenette. Reinette griſe dorée.

(Soll ein herrlicher Apfel ſeyn, grau mit goldgelbem Grund: hatte aber noch nicht Frucht.)

83) Die Siziliſche Renette. Reinette Sicilienne.

Dieſes iſt eine Abart von der ſpäten gelben Renette. — Sie iſt etwas kleiner, gelb, mit grünen Punkten und Flekken. Ihr Fleiſch iſt ſehr fein, mit weinigtem Saft und von einem angenehmen Geſchmak. Sie dauret bis Pfingſten.

84) Die Renette von Luneville. Rein. de Luneville.

Eine kleine Renette in der Geſtalt eines mittelmäſſig groſzen Borsdörfers, mit tiefſizzendem kurzen Stiel, und kleiner Blume. Ihre Farbe iſt weiſzlich gelb, auf der Sonnenſeite und um die Blume roth, mit feinen weiſzen Punkten beſäet, auf der Schattenſeite aber mit grauen. Der Apfel hält ſich 2 volle Jahre, das ihn ſchäzbar macht.

85) Die Renette von Anjou. Rein. d'Anjou.

(Hat noch nicht getragen.)

86) Die Italiäniſche Renette. Rein. Italienne.

(Hatte noch nicht getragen.)

87) Die Renette aus Bretagnien. Reinette de Bretagne.

Ein mittelmäſzig groſzer Apfel, der zum Theil ſtark breitgedrukt iſt, meiſt aber gegen die Blume etwas geſchmeidiger zuläuft. Das Auge ſtehet in einer engen und ſeichten Vertiefung: der Stiel ſizt noch enger und iſt dünne und faſt einen Zoll lang, und ſeine Höhlung meiſt mit einem grauen Flekken eingefaſzt. Er iſt rauh, an der

der Sonnenſeite ſchön roth, und dunkelroth geſtreift, an der Gegenſeite aber theils hellroth, theils ſchön goldgelb. Wo er roth iſt, ſind die Punkte gelb und groß, und wo er gelb iſt, ſind die Punkte grau. — Sein Fleiſch iſt fein, ziemlich veſt, und gleichſam brüchig, weiß und etwas gelblich, von ſtarkem Parfüm. Es hat vielen Saft, der nicht ſonderlich weinigt, ſondern mehr gezukkert iſt, an ſich aber ein ſehr guter Apfel, der ſich aber nur höchſtens bis Ende Decembers hält.

88) Die Renette von Monbron. Renet van Montbron.

Ein großer Apfel, der rauh und im grünlich gelben Grunde blaßbraun getüpfelt und geflekt iſt. Er hat ein mildes grünlich gelbes Fleiſch mit einem lieblichen Saft und ſehr guten Geſchmak, ſo daß er ein Tafelapfel vom erſten Rang heißen kann. Iſt eßbar im Januar und Februar.

89) Die Renette von Aizerna. Renet van Aizerna oder Aizema.

Ein mittelmäßig großer, goldgelber, guter Apfel vom erſten Rang. Er iſt faſt rund, von Geſtalt eines der größten Borsdörfer: auf der Sonnenſeite dem Goldpepping ähnlich, mit braunen Punkten und Strichen. Die Blume ſizt ſehr flach in einigen kleinen Falten: der Stiel ſtehet gleichfalls flach, und iſt kurz und dik. Sein Fleiſch iſt gelblich, zart, aber ſolid, ſaftig, gut, und von einem angenehmen, nicht ſehr ſtarken Parfüm, der der Rein. de Normandie gleicht. Reif im Januar, und hält ſich lange.

90) Die Renette von Sorgvliet. Renet van Sorgvliet.

Ein großer plattrunder Apfel auch vom erſten Rang. Seine Farbe iſt grünlich gelb, braun punktirt und geflekt, bisweilen an der Sonnenſeite röthlich. Sein Fleiſch iſt zwar ſolid, doch mürbe, gelblich, von einem lieblichen Geſchmak und aromatiſchen Parfüm.

Der Baum treibt gut und iſt ziemlich fruchtbar.

91) Die teutſche Renette. Reinette Allemande.

Ein treflicher überaus prächtiger Apfel, der großen engliſchen Renette gleich, glatt, glänzend, goldgelb, plattrund, mit einer tiefeingeſenkten ſchönen Blume, und einem eben ſo verſenkten ſtarken Stiel, unten herum häufig mit rauher, brauner Schale die Höhlung deſſelben eingefaßt: auf der Sonnenſeite mit einem ſchönen rothen Flek gegen unten: etwas beulig mit flachen Erhöhungen oder Rippen umgeben. Sein Fleiſch iſt hellweiß, delikat, mürb, voll vortreflichen weinartigen Saft und edlen Parfüm. Er wird eßbar im Februar und hält ſich lange in Sommer hinein.

92) Der Normänniſche Apfel. Pomme oder Reinette de Normandie *).

Ein treflicher Apfel vom erſten Rang, der zu den beſten Renetten gehöret. — Er iſt mittelmäßig groß, dikker als hoch: grüngelb, und bey der Reife hochgelb, wie eine Zitrone, mit vielen grauen ekkigten Tüpfeln, ſonderlich hat er öfters vom Stiel an bis faſt um die Hälfte des Apfels grauröthliche Linien, wie der Charakterapfel. Die Höhlung um das Auge hat bisweilen ſtumpfe Hökker. Der Stiel ſizt in einer tiefen ſcharf cylindriſchen Höhlung. — Das Fleiſch iſt überaus zart, gelblich weiß, voll von pikantem weinigten ſüßſäuerlichen Saft, reizendem Geſchmak und angenehmem Parfüm. Er reift gegen Ende Januars und hält ſich in ſeiner völligen Güte und Delikateſſe ein ganzes Jahr.

Der Baum treibt hellbräunliche Sommerſchoſſe mit kleinen weißen Punkten und ſind ſtark mit Wolle umgeben: die Augen ſind ſtark, abgerundet, wollig, und mit rothen Punkten: die Augenträger ausgehölt: nicht vorſtehend.

93) Der

*) In Nürnberg, Anſpach und meiſt in Franken heißt er unrecht der Rosmarinapfel, weil er fälſchlich auch unter dieſem Namen aus Tyrol verſendet und verkauft wird, ob er ſchon auch ein ſehr guter Apfel iſt. Der ächte Rosmarinapfel iſt der Nr. 22. beſchriebene kalvilartige.

93) Der Zwiebelapfel. Rein. platte *).

Eine Renette von ausgezeichneter Geſtalt, die völlig einer breiten Zwiebel gleicht, von mittelmäßiger Größe. Oben iſt die Frucht ganz breit und flach, und die Blume ſtehet ohne merkliche Vertiefung, aber der Stiel, der lang und zart iſt, in einer regulären Aushöhlung. Seine Farbe iſt meiſt grau und rauh, die obere Hälfte aber meiſt gelb mit grauen Punkten. Einige, die an der Mittagsſeite hängen, ſind auf der Sonnenſeite ſchön roth, wie der Borsdörfer, manche haben auch Warzen. — Das Fleiſch iſt weiß, ſolid, zart, von ſüßem weinigen Saft und gutem Wohlgeſchmak. Er bekommt nie Stuppen: reift um Weihnachten und hält ſich ſehr lange.

Der Baum iſt außerordentlich fruchtbar und hängt ſich ſehr voll.

94) Die Ragout - Renette. Reinette Ragout.

(Hat noch nicht getragen.)

95) Der rothe Borsdörfer.

Ein Abkömmling von unſerm teutſchen Borsdörfer und treflicher Apfel. — Er hat deſſen gewöhnliche Gröſſe und Geſtalt, iſt auf der einen Seite glänzend roth und auf der andern Seite einen kleinen Theil gelb, hat auch bisweilen Warzen und gelbe Punkte, die verloren darauf geſtreuet ſind. Stiel und Blume ſind wie bey dem edlen Borsdörfer. — Sein Fleiſch iſt ſehr weiß, zart, ſaftig und ſüß, voll Gewürz, mit einem ſtarken Roſenparfüm. Das Kernhaus iſt mit einer roſenrothen Ader eingefaßt. Er iſt lagerreif um Weihnachten.

Der Baum wird einer der gröſſeſten: die Blüthe widerſtehet dem Froſt, und er trägt alle Jahre ungemein voll. Er iſt nicht genug zu empfehlen, und übertrifft den edlen Borsdörfer.

96) Der

*) In Holland heißt er der Zwiebelapfel: in Brabant Rein. Rural, Bauernrenette, auch im Cleviſchen: auch Plattarſch. Knoop nennt ihn Zwiebelborsdörfer.

96) Der groſze Borsdörfer. Der böhmiſche Borsdörfer.

Dieſes iſt auch ein ſehr empfehlungswürdiger Baum. Der Apfel iſt ein wahrer Bruder vom edlen Borsdörfer. Sein Fleiſch gleicht ihm, und ſein Geſchmak hat zwar auch viel ähnliches, doch hat er nicht ganz ſeinen Parfüm, iſt aber vortreflich. Seine Geſtalt iſt länglich gegen die Blume, die in Falten liegt, etwas zugeſpizt. Seine Farbe iſt goldgelb, auf der Sonnenſeite ſchön roth, ſtark mit ſehr ſubtilen Pünktchen beſäet, welche mit einem weiſzen Rand umgeben ſind, und hat öfters Warzen. Er hält ſich länger in den Winter hinein in ſeiner Kraft als der edle Borsdörfer. — Der Baum gleicht an Holz und Wuchs gänzlich dem edlen Borsdörfer, hat aber den Vorzug, daſz er ſehr früh, und oft ſchon im zweyten Jahr nach der Pfropfung trägt, und überhaupt ſehr fruchtbar iſt.

97) Der ſchwarze Borsdörfer, gewöhnlich der Kohlapfel genannt. Pomme noire.

Er iſt nicht ſo groſz, als der edle Borsdörfer: glatt, glänzend, an der Sonnenſeite violetbraun, faſt ſchwarz: an der andern heller, mit ſehr kleinen gelben Punkten. Das Fleiſch iſt ſüſz, aber von geringer Annehmlichkeit: dauert bis in Februar.

98) Der grüne Borsdörfer *).

Er iſt in Holland zu Hauſe: von gewöhnlicher Geſtalt und Gröſze des edlen Borsdörfers. Anfangs iſt er hellgrün, mit eingeſenktem Auge und Stiel. Gegen April wird er ſchön hellgelb, und alsdann auf der Sonnenſeite ſchwach röthlich und iſt ganz fein punktirt. Sein Fleiſch und Geſchmak kommt dem edlen und dem rothen Borsdörfer nicht bey.

§. 8.

*) Heiſzt in der Wetterau der Grünling.

§. 8.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten der Peppings.

Die Peppings machen einen Zweig von den Renetten aus. Der Name ſtammt von den Engländern her, hauptſächlich von ihrem köſtlichen Golden Pippin, welcher der König unter den brittiſchen Nationaläpfeln zu ſeyn ſcheint; ſo, wie es unter unſern teutſchen der edle Borsdörfer iſt. Es charakteriſiret ſie hauptſächlich ihr vorzüglicher feiner und edler Geſchmak (Haut goût), und wir nehmen nur ſolche Sorten unter die Peppings auf, welche den ſtärkſten Parfüm und Gewürzgeſchmak haben, wie beſonders die Fenouillets oder Fencheläpfel und dergleichen, oder die theils ſchon unter dieſem Namen naturaliſirt ſind. — Ihre Geſtalt kommt nicht immer mit der der Renetten überein, doch weichen ſie auch nicht viel von derſelben ab. Sie ſind meiſtens von geringer Größe, und meiſt auch ihre Bäume hauptſächlich für das Spalier. Jedoch haben wir darauf nicht Rükſicht genommen, ſondern, wie gemeldet, auf ihren beſondern hervorſtechenden Wohlgeſchmak und edle Beſchaffenheit, ſomit folglich auch auf ihre Aehnlichkeit mit dem engliſchen Goldpippin, an deſſen Namen ſie Theil nehmen. — Es ſind darunter vorzüglich:

99) Der Borsdörfer. Der edle Borsdörfer. Der Winterborsdörfer *).

Dieſen rechnen wir billig unter die Peppings, da er unſtreitig zu der Renettenfamilie gehört und bey derſelben

*) Ob dieſer König unter unſern teutſchen Nationaläpfeln von Borsdorf bey Meißen, oder Borſtorf bey Leipzig herſtamme, und an einem dieſer Orte aus dem Kern erwachſen oder

ben ſowol wegen ſeiner Delikateſſe als auch wegen ſeiner übrigen Brauchbarkeit für Küche und Keller große Verdienſte hat. Seine ſchöne Röthe auf der Sonnenſeite und ſeine wachsartige Farbe auf der glänzenden Haut der übrigen Theile macht dem Auge auf ſeinem ausgebreiteten großen Baum den reizendſten Anblik. Sein weißgelbliches, mürbes und mildes und doch dabey ſolides Fleiſch hat einen eigenen Wohlgeſchmak, der ſonſt bey keinem der beſſen Aepfel angetroffen wird. Er behagt faſt jedem Gaumen, da viele Obſtliebhaber manchen Parfüm, der auf dieſes oder jenes Gewürz ſticht, nicht lieben. Er zieret unſern Tiſch vom October bis ins neue Jahr, und diejenigen, welche Warzen oder braune Flekken nach Art der Peppings haben, und die der Baum in deſto größerer Anzahl trägt, je älter er wird, behalten ihren Wohlgeſchmak bis gegen den März. Gehen ſchon über 12 Jahre hin, bis der Baum recht tragbar wird und erkleckliche Erndten reichet, ſo erſezzet er hernach ſolches ſowol durch ſeine Fruchtbarkeit, Größe und Geſundheit des Baums, als auch durch die Dauerhaftigkeit ſeiner Blüthe wider Froſt und andere der Aepfelblüthe ſchädliche Witterung.

 100) New-

---

oder am erſten allda fortgepflanzt worden, iſt ſo eigentlich nicht bekannt; doch giebt die Lage und Boden Borſtorfs bey Leipzig die meiſte Wahrſcheinlichkeit ſeiner daſigen Geburt. Indeſſen iſt ſo viel höchſtwahrſcheinlich, daß er in unſerem Teutſchland aus dem Kern entſtanden, weil ihm ſonſt kein anderes Klima dienlich iſt. Im ſüdlichen Frankreich thut er nicht gut, und erwächſt allda weder der Baum zu ſeiner natürlichen Größe, noch die Frucht in ihrem ächten guten Geſchmak, deswegen ihn auch die Franzoſen Reinette batard, Baſtardrenette, nennen. —

Der Baum erreicht nach dem Maasſtab anderer Bäume vom Apfelgeſchlecht ein Methuſalemsalter, und ſezzen es Einige über 200 Jahre. Er macht ein ſperriges Holz und breitet ſeine Aeſte nicht nur weit herum wagerecht aus, ſondern die untern Aeſte hängen ſich endlich leicht bis auf den Boden, deswegen man dieſem Baum bey der Erziehung einen höhern Schaft als andern Aepfelſorten anziehen, oder beyzeiten die unterſten Aeſte wegnehmen ſoll. — Zu Zwergbaum will er nur auf ſeinen eigenen Wildling gepfropft ſeyn, da er denn in 4 bis 5 Jahren trägt, aber auf andern erſt in 10 Jahren. Allein im Schnitt darf er nicht auf Knoten geſchnitten werden; man läßt die Zweige ganz und knikt nur die feinſten an den Spizzen, daß ſie zu Fruchtreiſern werden.

100) Newtown-Pippin, (Neuſtadts-Pepping,) die Neuyorker Renette.

Einer der allervorzüglichſten Aepfel, der aus Amerika gekommen. – Seine Größe iſt ſehr mittelmäßig, und er iſt wohlgebildet, etwas höher als dik: mit einer mäßig vertieften Blume: glatten zarten Haut: gelb mit grauen Punkten beſezt, die zum Theil ſternförmig ſind, und gegen die Blume immer kleiner werden. Auf der Sonnenſeite wird er bey der Lagerreife ſanft röthlich. Sein Fleiſch iſt weiß, zart, von angenehmem Saft und treflichen Parfüm. Auch ſein Geruch iſt erquikkend. Seine Lagerreife erfolgt im Januar und dauret weit in den Sommer hinein.

Der Baum hat ſchmale und ſpizze Blätter: kleine aufliegende und ſpizze Augen, und platte Augenträger.

101) Der engliſche Goldpepping. Golden Pippin. Peppin d'Angleterre *).

Ein zwar nicht großer, aber deſto herrlicherer Apfel, dem an Feinheit des Parfüms und übereinſtimmender Delikateſſe des Fleiſches und Saftes faſt kein Apfel den Rang ſtreitig macht. – Er hat meiſt die Größe eines Borsdörfers, und ſeine Geſtalt, nur iſt er etwas weniges höher als dik, da der Borsdörfer rund genennet werden kann. Am Spalier und beſonders als Orangerie gezogen, wird er anſehnlich größer. Auf der Sonnenſeite ſiehet er lebhaft goldgelb und glatt, und an der Schattenſeite gleichet er einem matt gearbeiteten Golde. Auf jener hat er blutrothe Punkte und Flekken, und auf lezterer gelblichgrüne: manche ſind auch mit einem dünnen durchſichtigen Grau bedekt. Sein Fleiſch iſt gelblich, ſolid, und ſehr zart, voll edlen Safts, deſſen Parfüm ſehr viele Aehnlichkeit mit dem erhabenen Saft der Ananas hat. Er hat eine pikante Süßigkeit mit einer höchſt angenehmen Weinſäuerlichkeit vermiſcht, und mit einem feinen gewürzhaften Geſchmak verbunden, der jeder Zunge angenehm iſt. Selbſt durch die

*) Vielfältig wird er auch genennet: Pomme d'or, Goud-Appel Holdapfel: — Rein. d Angleterre, engliſche Renette: Peppin non pareil, unvergleichlicher Pepping: Little Pepping: Goudelings Pepping.

die Kerne vertheidiget er die Ehre ſeines Namens, als welche braunröthlich ſind, und, wenn man ſie genau betrachtet, ausſehen, als ob auf ihrer Oberfläche feine goldene Pünktchen wären (wie auch ſchon dü Hamel angemerkt hat). Er wird ſchon eßbar im December und hält ſich bis in den Sommer und öfters ein ganzes Jahr.

Der Baum wird zwar nur von mittelmäßiger Größe, aber er treibt doch ein gutes Holzgewächs und iſt ſehr fruchtbar und beſonders überaus bald tragbar. Gar öfters ſiehet man in der Baumſchule ſchon im erſten Jahr nach ſeiner Veredlung auf Johannisſtamm, 2, 3 der vollkommenſten Früchte. Er iſt daher zu Zwergbäumen, Zwerghekken und Obſtorangeriebäumchen unter allen Aepfeln der ſchiklichſte, und hat wegen ſeiner Fruchtbarkeit und baldigen Tragbarkeit den Johannis= oder Paradiesapfel zu Zwergſtamm gar nicht nöthig, ſondern liebt mehr den Wildling, darauf er viel geſünder iſt. Seine Sommerſchoſſe ſind ziemlich ſtark, rothbraun mit feiner Wolle dicht überzogen und ſtark mit Punkten belegt. Die Augen ſind ſehr kurz und ſizzen enge an einander, und die Augenträger breit und etwas hervorſtehend. Die Blüthe iſt inwendig ſtark roth und auswendig weiß und roth geſtreift. Sie öffnet ſich, wie bey den Borsdörfern nur halb. Die Blätter ſind dunkelgrün, an beiden Enden ſpiz und fein gezahnt. — Seine Frucht wird bey uns in einer guten Lage und Boden ſo gut als in England und Frankreich. Er hat dabey noch dieſen herrlichen Vorzug, daß er in den kälteſten Wintern, die viele Obſtbäume zu Grunde richten, ausdauret, ob er ſchon ſeine Blätter am längſten behält.

102) Die Goldrenette des dü Hamels. Reinette dorée D. H. *).

Dieſe wahre und einzige Goldrenette, in ihrer Art, iſt entweder eine Schweſter oder eine Tochter des ſo eben beſchriebenen Goldpeppings, und muß wegen ihrer Seltenheit und bey den vielen Namen der Goldrenetten ihr Un=

*) Manger beſchreibt dieſe Sorte unter Reinette jaune tardive, gelbe ſpate Renette. Knoop nennt ihn nur Geele Renet: Andere Geele fransche Renet: Andere Goldrenette.

Unterſchied wohl bemerkt werden, deswegen ich ſie auch nur die Goldrenette des dü Hameis benenne, als der ſie am beſten gekannt und beſchrieben hat, und deſſen Beſchreibung ich bey der Erziehung dieſes ſchäzbaren Baums vollkommen richtig befinde. —

Dieſer ſchöne und vortrefliche Apfel nähert ſich in ſeinem Bau und Geſtalt mehr dem Borsdörfer als Goldpepping, obſchon auch einige leztern ſehr ähnlich ſind. Die meiſten aber ſind etwas dikker als lang: Stiel und Auge auch, wie bey dem Borsdörfer, und deſſen Größe. Seine Schönheit der Goldfarbe übertrifft die des Goldteppings, weil die Sonnenſeite ſubtile röthliche Streifen hat, die nicht ſonderlich ſichtbar ſind, weil ſie mit großen gelbbraunen Punkten beſezzet iſt, aber ſeine Goldfarbe ſehr erhöhen. Auf der Schattenſeite iſt er rauh und gleichet dem matten Golde, und ſiehet desfalls vollkommen aus wie der Fenouillet jaune, ſo daß er einem wahren vergoldeten Apfel gleichet. Sein Fleiſch iſt blendend weiß, höchſt zart. Sein Saft, Geſchmak und Parfüm iſt faſt ganz der des engliſchen Goldpeppings, und ich habe außer dieſen zweyen Sorten Aepfeln noch keine gefunden, welche ſich im Saft und Geſchmak der ſeltenen und edlen Frucht der Ananas ſo nähern. Er reift im December und iſt recht delikat im Februar, hält ſich auch öfters ein ganzes Jahr. —

Der Baum macht ein geſundes Gewächs, iſt ſehr fruchtbar und gleichet übrigens ſehr dem engliſchen Goldpepping. (Ich habe den Mutterbaum aus Nancy erhalten.)

103) Der Edelpepping. Peppin noble.

Dieſer trefliche Apfel iſt eigentlich mehr eine Parmäne, länglich, bis zur Blume zugeſpizt: ohne Rippen: hellgelb, an der Sonnenſeite mit etlichen rothen Streifen. Es iſt eine ſehr gute Tafelfrucht und hält ſich bis Ende Aprils.

Der Baum hat die gute Art des Goldpeppings, trägt frühzeitig und liefert Früchte, wenn auch die Jahreswitterung den Aepfeln nicht günſtig iſt. (Aus dem Kaiſerl. Schönbrunner Garten.)

104) Der geflekte Pepping *).

Einer der vorzüglichſten Tafeläpfel von ſtarker Größe, und wie ein großer Borsdörfer gebauet. Die Blume ſtehet in einer mäßig tiefen und etwas ausgebreiteten, der Stiel aber in einer etwas tiefen und außerordentlich weiten Aushöhlung. Die Schale iſt grünlich gelb, rauh von vielen grauen Flekken und ekkigten Punkten und hat nichts rothes. In ungünſtigen Jahren bekommt er leicht Roſtflekken. Das Fleiſch iſt grünlich, veſt, doch ſehr fein und zart, ſaftreich, äußerſt aromatiſch und delikat, von ſo ſtarkem Gewürz als der engliſche Goldpepping immer: eßbar von Februar bis May.

105) Der teutſche Pepping. Peppin Allemand.

Dieſer alte in Teutſchland bekannte Apfel iſt etwas länglich, von glatter Schale, grünlich gelber Farbe mit gelbbräunlichen Punkten. Sein Fleiſch iſt ſolid, ſehr weiß, voller hochweinſäuerlichen Safts und köſtlichem Geſchmak: jedoch kommt er dem engliſchen Goldpepping nicht gleich. Er hält ſich 8 bis 9 Monat, und iſt nicht zu verachten.

Sein Baum, Blüthe ꝛc. gleichet dem engliſchen Goldpepping ſehr, und trägt auch fleißig.

106) Der Gewürzpepping. The Aromatic-Pippin **).

Ein ziemlich anſehnlicher länglicher Apfel, der auf der Sonnenſeite ſchön roth und auf der Gegenſeite dunkelgelb iſt: ein veſtes Fleiſch hat, das feiner iſt, als des Borsdörfers, voll gewürzhaften Safts und angenehmen erhabenen

*) Er wurde zu Merbiz, einem Dorfe bey Halle an der Saale in einem Bauerngarten entdekt. Am Baum kann man keine Pfropfſtelle wahrnehmen, und ſtehet dahin, ob er aus dem Kern gewachſen iſt.

**) Heißt auch Biſamapfel: in der Lauſiz Köberling. Uneigentlich wird er bisweilen der große Pepping genannt, denn es giebt viel größere.

Geſchmak. Er iſt eßbar vom Januar bis in May, und ein Apfel vom erſten Rang.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und trägt gut.

107) Das Wunder von Portland. Merveille de Portland.

(Hatte noch keine Frucht getragen.)

108) Der Wyker Pepping. Wyker-Pepping. Reinette Belle fleur *).

Ein anſehnlicher treflicher Tafelapfel, der theils rundlich, andere platter ſind: auf der Sonnenſeite blaßroth, auf der andern gelb, bisweilen auch nach Art der Renetten grau und braun geflekt. Sein Stiel iſt kurz und meiſt mit einem Stük Fleiſch überwachſen. Das Fleiſch iſt veſt, hat vielen zukkerſüßen Saft und edlen Geſchmak. Iſt eßbar vom December bis März.

Der Baum hat einen beſonders ſtarken Wuchs, und wird groß und trägt ſtark.

109) Der Kentiſche Pepping. The Kentish Pippin.

Dieſer Apfel gleichet viel dem engliſchen Goldpepping, er iſt aber länglicher und hat keine ſolche röthliche Goldfarbe, ſondern nähert ſich mehr dem Zitronengelb und iſt voll von braunen Pünktchen, die eine weiße Einfaſſung haben: die Blume hat Fältchen, und ſtehet in einer ganz flachen Vertiefung. Sein Fleiſch iſt zart und treflich, mit vielem ſüßen niedlichen Saft und ſtarkem Gewürz. Er hält ſich bis Oſtern und weiter hin.

110) Der weiße Pepping. Blanke Pepling. Witte Withe Pepling. Engelſche blanke P.

Ein Apfel vom zweyten Rang, etwas höher als dik, mittlerer Größe, am Stiel am breiteſten und läuft ſpiz gegen

*) Gleichbedeut. Namen: Hollandſche Pepping, Holländiſcher oder Söt-Pipping: The Holland-Pippin; Ronde Belle fleur; Pomme Madame.

gen die Blume zu: glatt und weißlich, an der Sonnenſeite ſchön karmoſinroth und zuweilen etwas dunkler geſtreift, auch vielmals ringsum blaßroth gefleckt, daß ihn keine Wachsform übertreffen kann: hat ein mildes Fleiſch mit gewürzhaftem Saft und ziemlich angenehmen Geſchmak. Er iſt eßbar im November, December und tief im Winter.

Der Baum treibt ſtark, und wird ziemlich groß und fruchtbar.

111) Der graue Pepping. Peppin gris.

Er iſt dem teutſchen Pepping viel ähnlich, außer daß er etwas größer wird, und auf der einen Seite mit Rauh überzogen iſt.

112) Der rothe Pepping. Peppin rouge.

Die Frucht iſt mittelmäßig groß, etwas länglich, manche mehr rundlich: das Auge iſt etwas zwiſchen Falten eingeſenkt: die Schale dunkelgrün, mit aſchgrauem Roſt überzogen, ſtark mit dunkelroth von unten herauf geſtreift, und wird beym Zeitigen hin und wieder etwas gelblich. Das Fleiſch iſt zart, ſolid, voll von überaus angenehmem und etwas würzhaften Saft. Lagerreif im Januar, Februar und hält ſich bis nach Pfingſten.

Der Baum macht ſehr viele nahe beyſammen ſtehende Blätter, ſtarkes kurzes Holz, iſt ſehr tragbar, und wird deswegen ſelten ſehr groß.

113) Der Sommerpepping. Peppin d'été.

Er hat eine dem Goldpepping ähnliche Geſtalt. Sein Geſchmak iſt köſtlich. — In der Jugend haben die Bäume Stacheln.

114) Der Kaſtanienapfel. Chataigner.

Eine kleine rundliche, doch mehr platte Renette und Fenullienart, mit rauher grauer grünlicher Haut, und auf der Sonnenſeite bräunlich roth. Sein Fleiſch iſt hellweiß, ſehr zart, mit häufigem, weinſäuerlichen ſüßen Saft und angenehmen Geſchmak.

115) Der Anisapfel. Die gelbe Herbſtanisrenette. Fenouillet jaune. Venkel-Appel *).

Dieſer trefliche und niedliche Apfel hat meiſt die Gröſſe des engliſchen Goldpeppings; viele ſind etwas kleiner, manche größer, insgeſammt aber höher als breit, und gegen die Blume hin etwas zulaufend oder ſtumpfſpizzig. Sie ſind durchaus von ganz rauher graugelber Schale und überall mit ſtarken weißlichen rauhen Punkten beſäet. Wenn dieſer Apfel vom Baum kommt, ſiehet er hellgelb aus, je länger er aber liegt, je dunkler und grauer wird er; daher er auch meiſt der graue Fenchelapfel heißt. Wenn die Sonne auf den Baum ſcheint, ſo iſt es ein herrlicher Anblik, indem alsdenn ſeine Früchte in einiger Entfernung, wie lauter Gold ausſehen. — Manche haben auch Warzen, wie die Borsdörfer. Die Blume ſizt nicht tief, und der Stiel iſt kurz, und ſtehet in einer engen Aushöhlung. Das Fleiſch iſt ſehr zart und fein, mit dem angenehmſten ſüßen Saft und von einem ganz herrlichen Parfüm, der auf Anis ſticht. — Die Frucht muß um Michaelis vom Baum genommen werden, und werden 14 Tage hernach einige ſchon eßbar, nemlich die, ſo etwas welk werden. Sie behält ihren guten Anisgeſchmak und Geruch auch nicht länger, als bis Ende Növembers und alſo nur 6 bis 8 Wochen lang. Dann iſt der Apfel paſſirt, verliert ſeinen eigenen guten Wohlgeruch und Geſchmak, und wird auch mehlig.

Die

*) Die Fenchel- oder Anisäpfel nehme ich mit größtem Recht unter die Peppings auf, da ſie eine Renettenart ſind, die den ſtärkſten gewürzhaften Geſchmak unter allen Aepfeln haben, und beſtimmt den Anisgeſchmak im reichſten Maaße darbieten. Es ſind herrliche Früchte, deren verſchiedene Sorten ſind. Es befindet ſich aber darunter in den pomologiſchen Werken einige Verwirrung, hauptſächlich, weil man nicht bey allen den rechten Zeitpunkt ihrer Lagerreife genau beobachtet oder entſchieden und richtig angegeben hat. Daher es kommt, daß einige Pomologen ein oder die andere Sorte als ohne Geruch angegeben, da ihr Reifepunkt in ihrer vollen Güte öfters ſehr kurz, und, wann er paſſiret iſt, der liebliche Anisgeſchmak auch vorbeygegangen und ſich verloren hat. — Dieſer Apfel heißt bey du Hamel auch Drap d'or, iſt aber der eigentliche goldgeſtikte Apfel nicht.

Die Fenouillets halten überhaupt den niedrigſten Wuchs, und ſind daher zu Zwerg auf Wildlinge vorzüglich tauglich. Ihre Tragbarkeit iſt ſtark.

116) Die Winteranisrenette. Der graue Fenchelapfel. Fenouillet gris. Retel.

Dieſer Apfel iſt von gleicher Geſtalt und faſt gleicher Größe, grau, ins Rehfahle ſpielend, und hat auch zuweilen Warzen: das Fleiſch fein und zart mit dem erwähnten edlen Anisparfüm. Dieſer iſt eßbar vom December bis Februar, und auch vom erſten Rang.

Der Baum gleicht dem vorigen: macht zarte Sommertriebe, gerade und mit feiner Wolle bedekt, hellroth ins Violette ſpielend. Die Augen ſind lang und nicht ſonderlich ſpizzig, die Augenträger weit hervorſtehend. Die Blätter klein, ſchmal und ſpizzig, weißlich grün und nicht tief gezahnt, mit langen Stielen. Die Blüthe inwendig roth gefärbt, außen kirſchroth geflekt.

117) Der weiße Fenchelapfel. Fenouillet blanc.

Ein ſchöner guter Pepping, zu den kleinen gehörig: platt und auf der einen Seite höher. Seine Blume iſt groß, und ſtehet in einer ſehr rippigen und flachen Vertiefung, wie auch der kurze Stiel. Die Schale iſt weißgelb, auf der Sonnenſeite etwas röthlich mit ſtarken rothen Tüpfeln beſäet, im gelben aber mit weißen Punkten. Um die Höhlung des Stiels iſt er grau und ſodenn ſchön hochroth gemahlt, das ihm ein ſehr lebhaftes Anſehen giebt. Sein Fleiſch iſt blendend weiß, veſt, ſaftig, von einem ſtarken Gewürz, das etwas auf Anis ſticht, doch nicht ſo deutlich als bey den 2 vorhergehenden: reif um Weihnachten und hält ſich lange.

118) Der rothgeſtreifte Fenchelapfel. Fenouillet rouge rayé.

Es iſt ein ziemlich großer länglicher Apfel mit ſchönen rothen Streifen. Sein Fleiſch iſt hellweiß, von ſehr erhabenem Geſchmak und einem ſo ſtarken aromatiſchen Parfüm, daß er das ganze Zimmer mit ſeinem liebli-

chen Geruch erfüllt. Er reiſt Anfang Novembers und dauert bis Ende Februars.

Der Baum iſt ſehr tragbar. Es mag frieren im Frühjahr oder nicht, ſo bringt er doch ſeine Früchte häufig.

119) Der rothe Fenchelapfel. Rother Anisapfel. Fenouillet rouge*).

Ein etwas plattrunder mittelmäßig großer Apfel, mit eingeſenkter Blume und tiefſtehendem kurzen Stiel: von grauer, auf der Sonnenſeite braunroth geſtreifter Schale. Sein Fleiſch iſt weiß: veſt: von ſüßem Saft und einem angenehmen Parfüm: reift um Weihnachten, und hält ſich bis März.

120) Der rothe Agatapfel. Enkhuiſer Agatapfel. Aagtje. Enkhuiſer Aagtje **).

Ein wie geſchliffener Agatſtein glänzender, roth und gelber, ſehr ſchöner Apfel, von der Größe der Herbſtanisrenette, von ausgezeichneter Form, die eyförmig iſt, ſo daß man die Frucht weder auf den Stiel, noch auf die Blume ſtellen kann. Die Röthe iſt mit dunkelrothen Flammen und Flekken ſchattiret, und hinten ſind ſie etwas gelb, manche aber ſind faſt ganz roth. Der Stiel hat häufig einen rothen Fleiſchanwuchs. Das Fleiſch iſt veſt, weinhaft, ſaftig; von überaus gutem Parfüm. Es wird im Liegen gelb, und dann iſt er erſt recht wohlſchmekkend. — Von Zwergſtämmen iſt er bey weitem nicht ſo gut, als von hochſtämmigen Bäumen, indem die Frucht am Zwergbaum zu dikke, zu ſchwammig, und daher zulezt trokken und mehlig wird, das bey Hochſtämmen nie der Fall iſt. — Er hält ſich bis in März.

Der Baum treibt überaus ſtark, wird groß und trägt außerordentlich.

121) Der

*) Er heißt auch Bardin: bey Quintinye der Courtpendu.

**) Heißt auch: Enkhuiſer Maagt: Trynweuwſter.

121) Der weiße Agatapfel.

(Hat noch nicht Früchte getragen.)

§. 9.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten der Parmänen.

Es machen dieſe Sorten Aepfel wieder einen Zweig von den Peppings aus. Das Wort Parmäne iſt auch aus dem Engliſchen und heißt ſo viel als ein Birnapfel. Ob nun aber ſchon kein Pomologe errathen kann, was dadurch geſagt ſeyn ſoll, ob er wegen ſeiner Güte der Birnen Stelle vertreten kann, ob er birnförmig, oder dem Geſchmak und Saft nach, oder ſonſten eine Verwandtſchaft mit den Birnen habe, das man aber nicht abſehen kann, worin mehr, als andere Aepfel; ſo naturaliſiren wir doch das Wort billig und behalten es bey, um alle Verwirrung zu vermeiden. — Es laſſen ſich hier wiederum bey den Parmänen noch zur Zeit keine beſondere charakteriſtiſche Kennzeichen veſt ſezzen. Sie ſind ein Theil der Peppings und gehören dazu, nähern ſich aber jedoch, was ihre Geſtalt betrifft, wieder mehr den Renetten als jene, und iſt alſo das Charakteriſtiſche des Parmänengeſchlechts zwiſchen Renette und Pepping, eine Abkunft von beiden. Ihre Bäume treiben viel ſtärker und werden größer, als der größte Theil von jenen, und haben gewöhnlich glänzende, ſchmalſpizzige Blätter mit röthlichen Stielen. Die Früchte ſind meiſt vom erſten Rang.

Wir rechnen dazu unter andern:

122) Die Winterparmäne. Peppin-Parmain d'Angleterre *).

Ein ziemlich großer, mehr länglicher, als runder Apfel, der auf der Sonnenſeite ſchön roth und auf der andern roth geſtreift iſt, von gelblichem milden Fleiſch, zukkerhaftem Saft und ſehr feinem Geſchmak. Iſt eßbar vom November bis in Januar.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, wird groß und tragbar. Seine Sommerſchoſſe ſind braunroth, mäßig getüpfelt, mit weißer Wolle bedekt. Die vorjährigen ſind wie überſilbert. Die Augen klein und ſpizzig. Die Augenträger hoch, ſtark vorſtehend.

123) Die Königsparmäne. Parmain royal **).

Iſt ein großer anſehnlicher Apfel, und iſt gemeiniglich etwas runder als erſterer, von dem er abzuſtammen ſcheint. Seine Blume ſtehet in einer platten Aushöhlung, wie bey dem Borsdörfer. Er iſt auf der Sonnenſeite bräunlich, auf der andern grünlich gelb, hat ein mildes gelbliches Fleiſch, ſehr lieblichen Saft und feinen angenehmen Geſchmak. Seine Dauer iſt den ganzen Winter durch.

124) Loans Sommerparmäne. Loan's Pearmain.

Ein mittelmäßig großer Apfel, der an der Sonnenſeite ſchön roth und an der andern roth geſtreift iſt. Hat einen weinhaften Saft und iſt reif im September und October, wird aber bald mehlig.

125) Drü

*) Gleichbedeutende Namen ſind: Pepp. Parmain d'hyver: The Herefordshire Pearmain: Engelſe Parmain Pippin: Grauwe of blanke Pepping van der Laan: Zeuwſche Pepping: Peremenes: Perm. Pep. musqué.

**) Heißt auch Engelſe Konings oder Kings-Peppin: Dubbelde Parmain: Merveille Parmain: Parmain royal de longue durée: Königsapfel.

125) Drü Parmäne. Abrahamsapfel. Drue-Parmain.

Ein vorzüglich und mit Recht ſehr beliebter Apfel, der das Beſondere hat, daß er vom Baum eßbar, und doch dabey ſehr dauerhaft iſt, daß er noch um Pfingſten ſeine Güte behauptet *). — Er iſt rund, ſchön, faſt ganz roth und ſcheinet nur ein wenig grüngelblich durch: hat ein kleines vertieftes Auge, um welches Buklen ſtehen, aber das übrige iſt alles glatt. Sein Fleiſch iſt grünlich und hat einen feinen vortreflichen Geſchmak.

Der Baum iſt überaus tragbar, und zu Hochſtamm und Zwerg geſchikt.

126) Die Pärrenette. Birnrenette. Pearrenet.

Ein überaus köſtlicher engliſcher Apfel, der Pearmain ähnlich ſiehet, von zartem, gelblichen, weichen Fleiſch, von Delikateſſe und einer Rheinweinſäure, darüber nichts gehet: eßbar ſchon um Allerheiligen, und die Früchte, die ſich alsdann noch halten, dauren weit in den Winter hinein. Man muß ſie aber im Abpflükken, Tragen und Legen glimpflich behandeln.

127) Der Birnapfel. Die graue Birnſüße des Knoops **).

Ein mittelmäßig großer Apfel: rundlich und oben etwas eingedrukt mit Falten und Rippen: gelblich, mit grauen Punkten und Querſtrichen bezeichnet: auch hat er bisweilen an der Sonnenſeite Röthe. Sein Fleiſch iſt mild und lokker und hat einen ſehr ſüßen Saft, daß der Apfel einer gewürzhaften nicht ſehr ſaftreichen Sommerbirne ähnlich iſt. Er welket gerne, wie die Fenouillen: reift im November. — Der Baum trägt reichlich. Seine jährige und zweyjährige Sommertriebe ſchillern ins Violette,

*) Daher nicht nur ſeine viele Benennungen in den Pomologien, z. B. bey Knoop, Manger ꝛc., ſondern auch ſeine Vervielfältigungen, welche allermeiſt Identitäten ſind.

**) Er wird auch Kayſersſüße, Kayſers Soete und Soete van Dekker genennet. —

lette, und ſein ſehr langgeſtieltes, ſchmales und mattgrünes Blatt macht den Baum leicht kenntlich.

128) Der Erdbeerapfel.

Siehet auch dem Pearmain nicht unähnlich: iſt eine ziemlich große mehr längliche als runde Frucht, auf der Sonnenſeite ſchmuzzig roth, von weinſäuerlichem Saft, aber nicht ſo erhaben als Pearrenet, auch nicht ſo zart und weiß von Fleiſch, ſondern gröber und grünlicher, doch allemal eine herrliche Frucht: reif im Herbſt.

129) Der goldgeſtikte Apfel. Drap d'or. Vrai Drap d'or.

Ein platter Apfel von anſehnlicher Größe, deſſen Blume in einer etwas flachen und mit Falten umgebenen Vertiefung ſtehet, der kurze Stiel aber in einer noch ſeichtern Aushöhlung. Seine Schale iſt glatt und hat eine ſchöne gelbe, dem matten Golde gleichende Farbe mit ſehr kleinen braunen Pünktchen und einigen kleinen runden Flekken. Sein Fleiſch iſt mild und lokker, von einem angenehmen Saft und Geſchmak, daß er mit im erſten Rang der Tafeläpfel ſtehen kann: eßbar im December und dauert ſelten bis in Januar.

130) Der Charakterapfel. Character of Drap d'or *).

Dieſer muß nicht mit dem vorigen verwechſelt werden, (wie in den meiſten Pomologien geſchiehet) ob er ſchon wahrſcheinlich eine Abſtammung oder auch Ausartung von ihm iſt, und Holz und Gewächs mit ihm übereinkommt. — Es iſt ein ziemlich großer runder Apfel, der auf grünlichgelbem Grunde ringsherum braune feine äſtige Striche hat, als wenn er mit Laubwerk oder Charakteren bezeichnet wäre, daher er auch ſeinen Namen hat; bisweilen iſt er auch an der Sonnenſeite röthlich. Sein nicht gar häufiger Saft iſt weinigt, und das Fleiſch veſt und

---

*) Gleichbedeutende Namen: Renette Drap d'or: Caracter - Appel: Pomme de St Julien, oder P. de Julien en Normandie: Embroidered - Apple.

und gelblich. Sein Geſchmak iſt angenehm, nur muß man ihn nicht zu früh vom Baume nehmen: er iſt gut vom December bis Februar.

§. 10.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Klaſſe der Kanten- oder Rippenäpfel.

Von dieſen und folgenden Klaſſen Aepfeln haben ſich die Familiencharaktere ſo verloren, daß man nicht wohl im Stande iſt, dieſelben, — ohne ſo viele und unzählige Nebenzweige von Gattungen aufzuſtellen, welche dieſe Wiſſenſchaft ſo verwirrt als verdrüßlich machen würden, — in ein anderes Syſtem zu bringen, als nach den Unterſcheidungszeichen ihrer äußern Geſtalt. Durch Veredlung auf verſchiedene Wildlinge, durch Lage, Klima und Boden, und dann durch die Charlatanerie vieler Handelsgärtner haben ſich die Sorten ſo vervielfältiget, daß öfters eine Sorte wohl zehen Untervarietäten erhalten hat, denen ſodann allerhand Namen gegeben worden. Die Abarten und Ausarten laſſen ſelten ihren Urſprung entdekken. Indeſſen ſind ſie unter ſo wenigen Rubriken am leichteſten zu merken und zu klaſſifiziren.

Freilich iſt es immer eine unvollſtändige Eintheilung und Charakteriſirung, weil ein und derſelbe Baum Früchte von oft gar verſchiedener Form trägt. Allein man muß theils die Form nach den meiſten Früchten annehmen und beurtheilen, die ſolche haben, theils wird die Anzahl ſolcher nach Form beſtimmter Früchte mit der Zeit ſehr vermindert werden, wenn man durch mehrere Erfahrung und Vergleichung nicht nur mehrere Familien, ſondern auch die Abarten davon durch botaniſche Beobachtungen entdekken wird. Wenn der Grund eines Gebäudes geleget iſt, können andere leicht eine bequeme Einrichtung der Zimmer machen.

Einſtweilen theilen wir die Klaſſe der vorzüglich-ſten Kanten- oder Rippenäpfel ein in ſolche:

A. Welche ganz mit Ekken und Rippen umgeben.

B. Welche nur rippig am Auge ſind.

A. Mit ganzen Rippen *):

131) Der Winterpoſtof. Poſtophe d'hyver **).

Ein recht guter anſehnlicher großer Apfel, dikker als hoch, mit 5 ſtarken Rippen umgeben. Sein Auge iſt klein und ſtehet in einer ziemlich weiten Vertiefung. Sein Stiel iſt kurz und dünne, in einer tiefen engen und glatten Aushöhlung. Er iſt ſehr glatt und glänzend, größtentheils dunkelkirſchroth und auf der Schattenſeite hellroth. Sein Fleiſch iſt gelblich und veſt, und hat einen erhabenen feinen ſäuerlichen Saft. Die Kerne ſind in ihren engen Fächern meiſt taub. — Er hält ſich auch bis in den May und noch länger.

Der Baum treibt mittelmäßig lange und dikke Sommerſchoſſe, die ins dunkle Violet fallen, mit dikker Wolle umgeben. Die Augen ſind breit und ſtumpf: die Augenträger breit und die Blätter groß, oval, dunkelgrün und unten weißlich.

132) Der

*) Es verſtehet ſich, daß dieſer Klaſſe ſämmtliche Sorten ein gewöhnliches enges Kernhaus haben, da ſie ſonſt ein großes und weites Kernhaus zu der Familie der Kalvillen ſezzen würde.

**) Der Urſprung des Namens iſt unbekannt, und hat die Frucht mit dem Borsdörfer nicht das mindeſte gemein, daher auch ganz keine Wahrſcheinlichkeit iſt, daß ſein Name von dieſem teutſchen Apfel abſtammen ſollte. — Es giebt auch einen guten Sommerpoſtof, der ein wenig kleiner und heller von Farbe iſt, und im Auguſt zeitigt, und gehöret ſolcher zu den Kalvillen. Aber ohngeachtet ſeines Namens ergeben alle Merkmale, daß er vom rothen Kalvil abſtamme, und nicht vom Winterpoſtof.

132) Der Winterzitronenapfel. Limonenapfel. Winter-Citroen-Appel. Limoen-Appel. Citron d'hyver.

Ein mittelmäßig großer länglichrunder Apfel, der mit dem Sommerzitronenapfel keine Aehnlichkeit hat, auch ihn an Güte weit übertrifft. Seine Schale iſt glatt, und bey der Reife ſchön zitronengelb. Sein Fleiſch iſt ziemlich mild, von einem recht guten und angenehmen Geſchmak. Er empfiehlt ſich auch durch ſeine Dauer, die ſich bis in Februar und März erſtrekt.

Der Baum macht kein großes Gewächs, iſt aber ſehr tragbar.

133) Der Sommer-Quittenapfel. Quince-Appel.

Ein nicht großer engliſcher Sommerapfel, der auf 3 Wochen vortreflich iſt. Sein Stiel ſtehet, wie bey der Quitte faſt ganz flach. Seine Schale iſt auf einer Seite gelb und auf der andern röthlich, und ſein Fleiſch hat einen beſonders guten Geruch und Geſchmak. Er reift im September.

Der Baum hat auch etwas zwergartiges von der Quitte, und bleibt klein, daher er an das Spalier ſich gut ſchikt.

134) Der Apfel von hoher Güte. Haute-Bonté.

Der Haute-Bonté iſt ein ſehr guter großer Apfel, an den Enden breit gedrükt, und etwas dikker als hoch, deſſen Rippen nicht ſämmtlich über die Frucht gehen. Das Auge ſteht tief, mit Beulen umgeben. Der Stiel iſt dik und ſtehet in einer tiefen engen Aushöhlung. Die Haut iſt glatt, hellgrün und bey der Reife gelblich, an der Sonnenſeite kaum merklich röthlich. Sein Fleiſch iſt weiß, doch ein wenig grünlich, zart, mit einem fein ſäuerlichen Saft und ſtarken Parfüm: reif im Januar und Februar, und halten ſich einige länger.

Der Baum treibt gut. Seine Sommerlatten ſind röthlich, faſt ohne Wolle, hin und wieder getüpfelt.

Die Augen breit und ſpiz, mit rothen Punkten: die Augenträger mäßig vorſtehend.

135) Der Pariſer Apfel. Pomme de Paris.

Einer der größeſten Aepfel, dik, rundlich: zeigt 5 flache Ekken: hat ein großes tiefes Fruchtauge in einer regelmäßigen Vertiefung und kurzen ſtarken Stiel in einer ziemlich ſtarken Aushöhlung. Die Schale iſt gelblich grün und bey der Zeitigung ſchön goldgelb: öfters ſehr rauh mit vielen Punkten und großen grauen Flekken. Sein Fleiſch iſt mild, gelblich, voll ſüßen Safts, mit einem ſehr angenehmen Parfüm: hat ein ziemlich ſtarkes Kernhaus, das viele taube Kernen hat. In manchen Jahrgängen wird es unter der Schale etwas ſtüppig, doch nicht häufig: reif um Weihnachten und haltbar. Ein Apfel vom erſten Rang.

Der Baum treibt ſtark und wenn man ihn hochſtämmig halten will, ſo muß man ihm für den Wind eine gedekte Lage geben, ſonſt bleiben oft wenige Früchte wegen ihrer Größe am Baum.

B. Rippig am Auge.

136) Der gelbe Gülderling. Geele Gulderling *).

Ein mittelmäßig großer Apfel von etwas länglicher Form, mit tiefem Auge, mit glatter hellgelber Schale. Sein Fleiſch iſt gelblich, zart und mild, mit einem gewürzhaften Saft und angenehmen Parfüm. Er reift im December und Januar, und iſt nicht nur einer der beſten Tafeläpfel, ſondern auch für die Küche ſehr vorzüglich.

Der

*) Heißt auch: Enkelde Gulling, einfacher Gülderling: Fyne Gulling: Goud-Appel, Goldapfel: Haute bonté (der aber der eigentliche und ächte nicht iſt, ſondern der vorhergehende): Schaafsnaſe. —

Warum die holländiſchen Pomologen eine kleine Familie von verſchiedenen Sorten zuſammen geſtellet und ſie mit dem Namen der Gülderlinge beleget haben, iſt unbekannt. Der Name paßt auf ſehr wenige.

Der Baum macht ein gutes feines Holzgewächs, wird jedoch nicht ſehr groß, trägt aber unvergleichlich.

137) Der rothe Gülderling. Rother engliſcher Gülderling. Rode Gulderling.

Auch einer der beſten Tafeläpfel. — Er hat jenes Geſtalt und Größe, manchmal aber iſt er auch etwas mehr ekkig. Wenn er reif iſt, hat er eine Purpurfarbe, wodurch hie und da, beſonders an der Schattenſeite, etwas Grünes durchſchimmert. Sein Fleiſch iſt mild und von einem feinen angenehmen Geſchmak. Iſt eßbar im Januar und Februar.

Der Baum iſt von gutem Gewächs und ſehr tragbar.

138) Der weiße Gülderling. Weißer engliſcher Gülderling.

Dieſer iſt etwas breiter als hoch: hellgrün und bey der Reife gelblichweiß, öfters mit einer Röthe auf der Sonnenſeite: von mildem feinen Fleiſch: erhabenem weinſäuerlichen Saft und angenehmen Geſchmak, und hält ſich bis in März.

139) Der ſpaniſche Gülderling. Spaanſche Gulderling: auch Framboos, Winter-Framboos-Appel.

Ein ziemlich großer langer Apfel, von glatter grünlichgelber blaſſer Schale, öfters auf der Sonnenſeite röthlich oder geſtreift, von mildem Fleiſch und ziemlich gutem, jedoch nicht ſehr erhabenem Geſchmak: eßbar im Februar und März. — Vom zweyten Rang.

140) Der rothe Kronapfel. Roode Kroons-Appel.

Ein ſehr feiner holländiſcher Apfel vom erſten Rang: groß, hat eine nicht tief ſizzende ſtarke Blume mit Falten umgeben, die weiter hin ſtarke Rippen bilden, aber gegen die Mitte ſich verlieren. Der Stiel iſt lang und ſtehet in

einer ſehr tiefen Aushöhlung. Seine Farbe iſt ſtark roth, und darin ſchön dunkelroth geflammt, daher er auch Tulpenapfel, Tulp Kroon-Appel genennet wird. In ſeiner ſtark rothen Farbe, die mit Gelb vermiſchet iſt, ſtehen kleine gelbe Punkte. Er iſt ſehr glatt und glänzend, und ſpiegelt, wenn er mit einem Tuch abgerieben wird, deswegen er auch (doch ſehr uneigentlich) der doppelte Agatapfel (Dubbelde Roode Aagt-Appel) genennet wird, (er gränzt aber mehr an die Gülderlinge). Sein Fleiſch iſt mild, lokker, von feinem und überaus angenehmen Geſchmak; wenn er aber paſſirt, ſo wird es mehlig. Er iſt ſehr gut, ſowol friſch als geſtoft und wird von den Holländern für einen von den beſten gehalten: reif im Januar und Februar.

Der Baum wird groß und trägt alle Jahre.

141) Der Fürſtenapfel. Pomme de Prince.

Ein ziemlich anſehnlicher Apfel: etwas länglich, gegen oben verjüngt zulaufend; mit ſtarken Falten um das Auge und einem tief eingeſenkten langen Stiel in einer engen Höhlung. Seine Farbe iſt lange grün, bey der Lagerreiſe aber hellgelb und auf der Sonnenſeite goldgelb, mit einigen zarten braunen Punkten. Sein Fleiſch iſt bey der Zeitigung mild und hat einen angenehm ſäuerlich ſüßen Saft: reif vom October bis in März.

142) Der braunrothe Winterapfel.

Ein recht anſehnlicher, etwas platter, ſehr dunkelrother ſchäzbarer Apfel. Seine Blume hat ſtarke Blättchen und ſtehet in einer flachen ſehr faltigen Vertiefung: der Stiel ſtehet auch nicht tief und raget daher ½ Zoll hervor. Seine Schale iſt glatt, braunroth auf der Sonnenſeite und grünlich auf der ander : hin und wieder ſind weiße Tupfen, die aber in der dunkelrothen Farbe nicht ſehr merklich ſind. Sein Fleiſch iſt außerordentlich zart, mild und fein, hat einen ſüßen Saft und überaus angenehmen, obſchon nicht ſonderlich aromatiſchen Geſchmak. Er iſt eßbar vom December bis März, und trägt bald und ſehr voll. Er iſt um Leipzig beſonders bekannt.

143) Der Sommerrambur. Rambour *).

Ein ſehr großer Apfel, faſt dem Pfundapfel gleich, breitgedrukt und wegen ſeinen Bukkeln oft von unregelmäßiger Form, mit einer großen Blume, mit Beulen umgeben, und einem kurzen Stiel in einer tiefen engen Aushöhlung. Auf der Sonnenſeite iſt er weißlich und roth geſtreift, auf der andern hellgelb, und um den Stiel grau. Sein Fleiſch iſt etwas rauh und körnig, und ſein Saft ſäuerlich. — Er iſt ein guter wirthſchaftlicher Apfel, zumal zum Kochen, da das Feuer ſein Fleiſch zart und gut und ſeinen Saft angenehm macht. Er zeitiget Anfangs Septembers und iſt zum Kochen am beſten, wenn er noch nicht auf dem Lager mild wird, ſonſt verliert er allzuviel von ſeiner Säure.

Der Baum wird groß und fruchtbar: hat violetbraunrothe, wolligte und klein punktirte Sommertriebe, große und kurze Augen, und große, unten ſehr wolligte Blätter.

144) Der Winterrambur. Rambour d'hyver, oder Rambour rouge.

Dieſer iſt auch ein noch beſſerer wirthſchaftlicher Apfel, von gleicher Geſtalt und noch etwas dikker. Seine Grundfarbe iſt gelb, und überall mit rothen Strichen und Punkten geziert, welche auf der Sonnenſeite ſchön blutroth, auf der Schattenſeite aber heller ſind. Sein Fleiſch iſt ziemlich zart, weiß und etwas grünlich: der Saft etwas erhaben, doch hinten nach etwas ſäuerlich. Er hält ſich bis Ende März.

Der Baum gleicht ganz dem vorigen.

145) Der kleine Api-Apfel. Pomme d'Api **).

Dieſer bekannte kleine Apfel hat ein gar verſchiedenes Urtheil. Viele loben ihn außerordentlich, Andere ma-

*) Gleichbedeut. Namen: Rambour franc: Ramb. blanc: Charmant blanc: Ramb. aigre: Pomme de Notre Dame: Gelber Lederapfel: Lothringer. — Er ſtammt aus Rambures, einem Dorfe in der Picardie.

**) Gleichbedeutende Namen: P. d'Api rouge: Api roesje: Pomme de Demoiſelle: Jungfernapfel: Pomme de bonne Compagni: Traubenapfel: Bollenapfel: Welſcher. — Der Römer Appius Claudius hat ihn zuerſt nach Italien gebracht, und von dieſem hat er den Namen.

chen nichts aus ihm. Die Urſach davon mag dieſe ſeyn, weil er auf Wildling, worauf er veredelt wird, auf Klima und Erdreich, überaus empfindlich iſt, und daher nicht überall gleich gut erwächſt. — Seine Geſtalt iſt ſchön. Er iſt breiter als hoch: ſein kleines Auge ſtehet in einer Vertiefung, die mit Beulen umgeben iſt, und ſein langer zarter Stiel in einer breiten und tiefen Aushöhlung. Seine Haut iſt hellgelb, glänzend, und mit einer überaus ſchönen Karminröthe auf der Sonnenſeite bemahlt. Sein Fleiſch iſt zwar überaus veſt und krachend im Genuß, aber doch ſehr fein, weiß und voll edlen ſüßen Safts, der ſeinen eigenen Parfüm hat. Wegen ſeinem ſoliden Fleiſch hat er daher auch die Tugend, daß er nie mehlig wird, und tief in den Sommer hinein friſch und ſaftig bleibt. Von Zwergbäumen iſt er nach Neujahr eßbar, aber von Hochſtämmen erſt im März. Um ſeine vollkommene Güte zu erhalten, muß man ihn auch lange am Baum laſſen. Dem Froſt widerſteht er am meiſten unter dem Obſt, ſowol am Baum als auf dem Lager. Ueberhaupt ſollte dieſer kleine niedliche Apfel in keinem vollkommenen Obſtgarten fehlen. Er iſt die kleinſte Frucht unter den Aepfeln.

Der Baum wird nicht groß: er treibt viel gerades und feines Holz, und trägt viel Früchte bey einander. Seine Schoſſe ſind dünne, lang und violetbraun mit vielen Punkten. Seine Augen ſtark und deren Träger hervorſtehend: die Blätter klein und tief gezähnt. Die Blüthen aber ſind roſenfarbig geadert.

146) Der große Api-Apfel. Gros Api *).

Dieſer iſt über die Hälfte größer, als der vorige, und faſt von ähnlicher Geſtalt. Der Stiel aber iſt kurz und zart, und die Farbe auf der Sonnenſeite iſt dunkler kirſchroth als bey jenen, welche ſchöne Röthe ſich auf der Schattenſeite heller macht: bisweilen iſt auch dieſe Seite gelblich und roth geſtreift, manchmal der ganze Apfel gelb und roth marmorirt. Sein Fleiſch iſt ſehr weiß und ſolid,

---

*) Er heißt auch der Roſenapfel, P. Roſe; allein da mehrere Aepfel eigentlicher Roſenäpfel heißen, ſo ſollten ſolche überflüſſige Namen wegbleiben.

ſolid, doch nicht ſo veſt und fein als bey dem kleinen, auch ſein Parfüm nicht ſo erhaben. Daß er von ſeiner ſchönen Röthe den Namen des Roſenapfels hat, iſt wahrſcheinlicher, als von einem Roſenparfüm. So viel iſt jedoch gewiß, daß man dieſen Apfel mit der Schale eſſen muß, wenn man ſeinen völligen Wohlgeſchmak empfinden will, das nicht jedem Obſtliebhaber bekannt iſt. — Er hält ſich auch lange, und iſt immer ſchäzbar genug, wenigſtens gehört er in den zweyten Rang.

Der Baum iſt der nemliche, wie des kleinen Api.

147) Der weiße Taffetapfel. Taffetas blanc *).

Ein glänzend weißer, plattrunder Apfel von mittlerer Größe, unten herum etwas röthlich angelaufen, das ihn ſehr erhebt, und ſcheint dieſe Röthe kaum merklich ſich auf der ganzen Sonnenſeite herumzuziehen: manche ſind auch ſchneeweiß. Genau betrachtet hat er flache Rippen. Die Blume ſizt tief und iſt mit vielen zarten Falten umgeben: der Stiel ſizt auch ſehr tief und iſt kurz. Sein Fleiſch iſt ſo weiß als Schnee, lokker und hat nicht allzuviel Saft, daher man ſeinen Reifepunkt, der um Weihnachten iſt, nicht darf paſſiren laſſen, damit er nicht mehlig werde, ob er ſchon bis Ende Februars dauret. Sein Geruch iſt ſchon äußerlich ſtark und angenehm, und ſein Geſchmak hat einen gewiſſen eigenen haut goût, der vielen Gaumen ſehr angenehm iſt, aber nach ſeinem Reifepunkt vergeht.

148) Der Atlasapfel. Pomme Satin.

Ein ſchäzbarer Apfel, meiſt rund, mit Ekken um die Blume: von glänzender, zarter, hellgrüner Haut: ſehr weißem Fleiſch, ſüßweinſäuerlichem Saft und reizendem Geſchmak: eßbar vom October bis Weihnachten.

*) In England heißt er Königsapfel P. royale, aber nicht der Royale d'Angleterre. Paſt. Henne nennt ihn den weiſſen Taffetapfel.

149) Der Orangeapfel. Oranje - Appel. Engelſche Oranje - Appel.

Dieſes iſt ein etwas kleiner Apfel, aber vom erſten Rang. Seine Schale iſt glatt, ſchön gelb, und meiſt rings herum mit blaßrothen ſtarken Strichen geflekt. Sein Fleiſch iſt gelb, mild, mit einem gewürzhaften Saft, und angenehmen Geſchmak: iſt eßbar im December und Januar.

Der Baum treibt gut und iſt fruchtbar.

150) Der große Richard. Grand-Richard.

Ein hollſteiniſches Gewächs, den Hirſchfeld bekannt gemacht hat, als ziemlich groß, mit wenig vertieftem, rund umher geripptem Auge, von grüner ringsum mit Roth durchſtreifter Farbe, weißem und zartem Fleiſch, von melonenartigem Geruch, etwas ſäuerlichem Saft und angenehmem erdbeerartigen Geſchmak. — Er ſcheint zu den Kalvillen zu gehören, ſein Kernhaus iſt aber nicht beſchrieben. Hier hat der Baum noch nicht getragen.

151) Der Pfundapfel. Der gelbe Tellerapfel.

Ein teutſches Produkt, und guter wirthſchaftlicher Apfel. Er iſt einer der größten Aepfel, und hat 4 Zoll im Durchſchnitt, und iſt etwas weniger hoch. Seine Schale iſt anfangs gelblichgrün und glatt, wird aber im Liegen gelb und fettig. Selten bekommt er etwas Röthliches auf der Sonnenſeite. Sein Fleiſch wird etwas weniges lokker, und hat einen ſüßſäuerlichen Saft. Er hält ſich eßbar und brauchbar vom November bis Februar. Er iſt hauptſächlich zum Kochen, Schnizzen und Cyder.

Der Baum wird ſehr groß und fruchtbar. Er wächſt in 10 Jahren ſtärker als ein anderer in 20 Jahren. Seine Sommertriebe ſind dik, braun und weiß punktirt: die Blätter groß und fett: die Blüthe groß und blaßroth, und iſt ſehr dauerhaft wider die Witterung.

§. 11.

Beſchreibung einiger vorzüglicher Sorten von der Klaſſe der Plattäpfel.

Zu dieſen werden diejenigen Aepfel gezählet, die nicht ſo hoch ſind als breit, und alſo an beiden Enden platt gedrukt, dabey aber ohne Rippen und Beulen ſind.

Dergleichen ſind:

152) Der buntgeſtreifte Apfel. Papageyapfel. P. panachée. Pomme de Perroquet *).

Seiner beſondern Schönheit nach stünde er im erſten Rang, nach ſeiner Güte aber gehört er nur in zweyten. — Er iſt ziemlich groß und anſehnlich, von plattrunder Geſtalt, doch meiſt höher als dik. Der Stiel iſt allermeiſt fleiſchig und wie bey den Quitten angewachſen, ohne alle Höhlung. So lange er am Baum iſt, ſieht er gar ſchön gemahlt aus, und hat ringsum abwechslende Streifen, als wenn er liniret wäre, ſchön rothe, gelbe, gelbweißliche und grüne Streifen. Wenn er aber liegt, ſo verlieren ſich bey ſeiner herannahenden Lagerreife die Farben ſehr ſtark, und er wird blaßgelb, und bleiben nur blaſſe Spuren ſeiner erſten ſchönen Streifen. Aber nicht nur die Frucht iſt geſtreift, ſondern auch das Holz und beſonders die Sommerſchoſſe ſind ſchön hochroth und braun geſtreift, ja auch die Blätter haben in der Mitte große gelbliche Flekken, wie die panaſchirte Abrikoſe. — Sein Fleiſch iſt mild, weiß, mit ziemlich gutem weinſäuerlichen Saft und Geſchmak, jedoch mit keinem ſonderlichen Parfüm begleitet. Bis Weihnachten iſt er am beſten, hernach paſſirt er, und wird mehlig.

Der

*) Heißt auch Pomme Suiſſe panachée, der geſtreifte Schweizerapfel, nicht als ob er aus der Schweiz abſtammete, ob er ſchon teutſchen Urſprungs iſt, ſondern weil er wie die Schweizerbirn geſtreift iſt. — Er iſt ſelten. Ich habe ihn aus Frankreich erhalten.

Der Baum treibt ſehr gut, iſt recht fruchtbar, und ſeine obſchon große Früchte hängen ſich büſchelweiſe. Seine Sommertriebe ſind, wie gemeldet, purpurroth geſtreift, und von überaus lieblichem Anſehen: die Augen groß, und auch dieſe roth geflekt und ſich vor allen ſehr auszeichnend. Die Blätter dunkelgrün, meiſt mit einem grünlich gelben irregulären Flek in der Mitte geziert, und die Blüthe groß, und meiſt ſchön pfirſchblüthfarben.

153) Der violette Apfel. Pomme violette.

Dieſer Apfel iſt ſelten, und wenig bekannt, man findet ihn auch in keinem pomologiſchen Werke beſchrieben. Ich habe den Baum aus Frankreich erhalten. — Er iſt anſehnlich groß, meiſt plattrund, viele aber auch höher als dik, manche haben auch an der Blume Beulen oder Falten, und bringt der Baum ſeine Früchte oft in verſchiedenen Geſtalten. Inzwiſchen aber iſt die Sorte ſehr kenntlich: denn ſeine Grundfarbe iſt durchaus ſchwarzroth, darüber aber ziehet die Natur einen ſo ſtarken blauen Puder, als ſonſt bey keinem Apfel in der Maaße gefunden wird. Denn die ſtärkſt beſtäubte Pflaume hat keinen dichtern Staub als dieſer Apfel, und weil denn die dunkelrothe Farbe etwas durchſchimmert, ſo ſieht er ganz violet aus. Das Fleiſch iſt weiß und mild, ziemlich ſaftig und zwar von gutem Geſchmak, jedoch ganz ohne Parfüm, daß er alſo nur in den zweyten Rang kann geſezzet werden. Er wird bald eßbar, und hält ſich bis Februar und zum Theil bis in May.

Der Baum treibt ziemlich gut, und iſt überaus fruchtbar.

154) Der Silberling. Silverling.

Ein großer plattrunder Apfel, mit tief eingeſenkter Blume: er hat nur bisweilen etwas Röthe, wenn ein heißer Sommer iſt, und die Früchte der Sonne ſehr ausgeſezzet hängen. Von Säft iſt er ungemein fein und lieblich, nur iſt zu bedauren, daß er ſo bald paſſiret.

155) Der

155) Der Bakapfel. Coſtard Apple.

Ein ſehr guter Sommerapfel, zumal für die Küche. Er iſt einer der gröſten, platt, weißgelb und roth geſtreift und geflammt, an der Blume tief eingezogen. Sein Fleiſch iſt zart und mild, mit einem guten Saft, und vorzüglich zum Bakken ꝛc. Reif im September.

Der Baum wird groß und fruchtbar.

§. 12.

Beſchreibung verſchiedener feiner Sorten von der Klaſſe der Spizäpfel und Länglichen.

Unter die Klaſſe der Spizäpfel ſind ſowol die ſehr ſpizzigen aufgenommen, die Manger paraboliſch nennt, als auch die länglichen und alle, die gegen die Blume etwas verjüngt zulaufen, die bey ihm hyperboliſch heißen, wie auch die eyförmigen und elliptiſchen.

Dazu gehören unter andern folgende vorzügliche:

156) Der Sommer-Taffetapfel. Pomme de Taffetas.

Ein ſchöner früher Apfel, der ſchon Ende Julius zeitiget. – Er iſt ſchön weiß, und ſo zart, als der feinſte Taffet. Sein Fleiſch iſt mild, der Saft lieblich und der Geſchmak ſehr angenehm.

157) Der Hiefenapfel, Joppenapfel. Joopen. Rode Joopen. Roode Zuure Joopen.

Eine holländiſche Herbſtfrucht, von mittelmäßiger Gröſe, länglich etwas eyförmig, meiſt ſchief gewachſen und etwas ekkig, übrigens glatt. Seine Farbe iſt auf der Sonnenſeite blutroth mit weißen Tupfen und gelb geſtreift: auf der andern Seite und oben bey der Blume grünlich. Manche ſind durchaus blutroth. Sein Fleiſch

iſt zart und ſein Saft ſehr weinreich. Knoop ſezt ihn in den zweyten Rang: eßbar im October und November. Wenn der Baum alt wird, ſo wird die Frucht auch inwendig roth, wie bey dem rothen Herbſtkalvil. Der Saft iſt nicht häufig, aber nicht unangenehm. Sein Geſchmak gleicht ein wenig der Renette. — Der Baum blühet ſpäter als andere, daher trägt er alle Jahr häufig.

158) Der Zitronenapfel. Pomme de Citron.

Auch eine Herbſtfrucht. (Man hat verſchiedene Zitronenäpfel, als Winterfrüchte.) Er iſt nicht lang und nicht platt: bey der Zeitigung ſchön gelb und bisweilen ein wenig röthlich geſtreift. Sein Fleiſch iſt mürb und hat eine überaus angenehme Säure.

159) Der Winterblumenſüßer. Winter Bloem Soete. Winter goede Zoete.

Ein anſehnlich großer holländi cher Apfel vom erſten Rang. Sein Auge liegt in einer regulären flachen Aushöhlung. Seine Schale iſt glatt, gelblich, auf der Sonnenſeite braunroth, und zuweilen überall fein geſtreift. Sein Fleiſch iſt mild, ſüß, von einem ſehr angenehmen Geſchmak: eßbar im December und Januar.

Der Baum wird groß und macht ein gut Holzgewächs.

160) Der Blumenſaurer. Weißer Rabau. Bloem-Suur. Blanke Rabauw.

Auch ein holländiſcher großer Apfel, vielen Gaumen vom erſten Rang, mit einer vertieftſpizzenden ſtarken Blume. Auf der Sonnenſeite iſt er ſtark roth geflammt, wie der Streifling, und auf der andern grünlichgelb mit rauhen Tupfen umgeben. Er iſt etwas uneben und zeigen ſich öfters ſeichte Rippen. Sein Fleiſch iſt lokker, mehr ſüß als ſauer und ein recht guter Tiſchapfel, wohlgeſchmak und zart, obgleich ohne ſtarken Parfüm. Er bekommt in ungünſtigen naſſen Jahren gerne inwendig Stüppen, und die dikkeſten, ſo die meiſte Röthe haben, inwendig faule Flekken. Sein beſter Reifepunkt iſt um Weihnachten.

Der Baum treibt gut, und trägt ſehr fleißig. Der Blüthe ſchadet der Froſt nicht leicht und iſt ſie ſehr dauerhaft.

161) Der Prinzeſſenapfel. Princes-Appel (des Knoops).

Seine Größe iſt mittelmäßig: die Geſtalt länglich und eyförmig, mit einer kleinen etwas flach liegenden Blume. Seine Schale iſt glatt, weißlich gelb und auf der Sonnenſeite hell roth geflammt. Das Fleiſch iſt mild und hat einen ſehr guten Geſchmak: lagerreif im October und November. — Der Baum iſt ganz außerordentlich fruchtbar, und daher beſonders als Wirthſchaftsapfel höchſt ſchäzbar.

162) Der edle Prinzeſſenapfel. Princeſſe noble.

Dieſes iſt einer der beſten Tafeläpfel und vom erſten Rang. In der Geſtalt und Farbe gleicht er viel dem vorhergehenden, nur ſind viele ſchief gewachſen, und die Sonnenſeite hat nicht ſo viele Röthe. Sein Fleiſch iſt zart und hat viel Gewürz. Lagerreif im November und December.

Der Baum bekommt eine mittelmäßige Größe und iſt ſehr fruchtbar.

163) Der rothe Kardinalsapfel. Cardinal rouge.

Ein länglicher ſchöner Apfel, der ſpiz zuzulaufen ſcheint, aber an der Blume eine Fläche hat, die ſie mit kleinen Fältchen umſchließt. Seine Größe iſt ziemlich anſehnlich. Die Schale hat eine ſchöne Roſenröthe mit durchſcheinendem Gelb, mit bräunlichen, gelb eingefaßten Punkten beſäet, und ſtärker rothe Streifen und Flammen. Die Blume zeichnet ſich ſehr aus; denn die vertroknete Blumenblätter ſind ſehr lang und ſtehen geſchloſſen gerade in die Höhe und ſind ſehr ſpiz. — Sein Fleiſch iſt blendend weiß, zart, mild, voller Saft, ſüß und angenehm und hat einen kleinen Roſenparfüm: reif im December und hält ſich bis Ende Februars.

164) Der

164) Der weiße Kardinalsapfel. Cardinal blanc.

(Hat noch nicht Früchte getragen.)

165) Der Schmekwel, Smaackwel.

Der Name iſt holländiſch und ſoll ſo viel heißen als: ſchmekt wohl. Der Apfel iſt mittelmäßig groß: der Baum hat aber viele kleinere, rundliche, manche etwas höher als dik, bisweilen hökkerig. Seine Blume iſt länglich, ſizt etwas vertieft und iſt mit Falten umgeben. Die Haut iſt grünlich gelb, ohne alle Röthe: dagegen hat er meiſt ſtarke rauhe Flekken zumal um den Stiel und am Auge und einige haben auch Spuren von Rippen. Sein Fleiſch iſt weiß, zart, veſt, ſaftig, von einer feinen pikanten Säure und gutem Geſchmak. Er taugt für die Tafel und für die Küche: wird ſchon eßbar im November und bleibt gut bis Oſtern.

166) Der rothe Paradiesapfel.

Ein ganz dikrother Apfel von meiſt mittelmäßiger Größe, höher als dik, etwas verlohren zulaufend gegen die Blume, die regulär vertieft und in Falten ſtehet. Seine gleichförmige dikke Röthe, in welcher er mit ſtarken weißen runden Punkten gleichſam geſtirnt iſt, wird unten um den Stiel und öfters an einer Seite herauf mit einer rauhen grauen Schale unterbrochen. Sein Stiel iſt mittelmäßig lang, ganz roth und ſtehet mäßig vertieft. Das Fleiſch iſt zart, ſehr veſt, weiß, mit einer rothen Ader um das Kernhaus und auch inwendig an der Schale etwas roth: hat einigen Roſenparfüm. Er reift ſpät im December und hält ſich lange.

167) Der Winterflein *).

Ein ſchäzbarer Apfel, ſowol für die Tafel, als beſonders für den wirthſchaftlichen Nuzzen. Er iſt groß, ſchön, glän-

---

*) Dieſer Apfel, den Manger auch berührt, aber noch nicht gekannt hat, führt ſeinen Namen von einem Dorfe Flein, bey Heilbronn und zu deſſen Gebiet gehörig, deswegen er auch, ob-
ſchon

glänzend gelb, höher als dik: die Blume geſchloſſen in einer regulären Vertiefung, und hat ſubtile Falten um ſich. Der Stiel iſt kurz. Seine Farbe wird bey der Zeitigung gelb, meiſt auf der Sonnenſeite röthlich angelaufen, und hat einen ſtarken Geruch. Sein Fleiſch iſt etwas grob und bekommt daher bisweilen Stuppen, doch nur mehr von Zwergbäumen. Der Saft iſt ſäuerlich ſüß. Die Kerne ſind bey der Zeitigung los, und hellbraun. Er hält ſich lange in den Winter hinein.

Der Baum wird groß und anſehnlich.

168) Der Sommerfleiner.

Dieſer übertrifft an Schönheit und Pracht ſehr viele Aepfel, und hat übrigens die Geſtalt und den Geſchmak wie der Winterfleiner, und iſt eine wahre Zierde im Garten.

169) Der Feigenapfel ohne Blüthe. P. Figue ſans fleurir.

Es iſt dieſer Apfel ganz unrecht benennet: ohne Blüthe. Er blühet ſo wohl, als ein anderer Apfel; aber ſeine Blüthe und der Bau der Samengefäße iſt verſchieden und ſehr ſonderbar. Er hat keine Blumenblätter, ſondern die 5 grüne äußere Lappen, deren Spizzen roth, ſind ganz dichte mit weißer Wolle umgeben, und bedekken den ganzen Kelch mit dichter Wolle. Anſtatt der Blumenblätter, die ſonſt die Stempel und Staubfäden umgeben, ſtehen inwendig 5 ganz kleine ſpizze eben ſo geſtalte grüne wolligte Blättchen. Statt der Staubfäden, die bey andern Aepfelblüthen oben mit Nierchen behangen ſind, die den Staub zur Befruchtung hergeben, ſtehet ein hervorragendes Büſchgen von 14 hohlen Stempeln, welche oben eine Narbe oder längliche Mündung haben, die mit bräunlichen Kranzen eingefaßt ſind, als ob ſie den Sa-

ſchon nicht viel in Flein ſelbſten, jedoch in derſelben Gegend und überhaupt im Wirtembergiſchen ziemlich häufig, und ſehr geſchäzt iſt. Man hat eine größere und kleinere Sorte dieſes Apfels, und auch den folgenden Sommerfleiner. — Sie gehören eigentlich zu den Gülderlingen.

Samenſtaub an ſich hängen hätten. Je 2 und 2 Stempel führen zu einem Fach des Kerngehäuſes, deren 7 ſind, in jedem 2 Pünktchen von Kernen. Die 14 Stempel ſind unterhalb, ſo weit ſie von den Blättchen bedekket ſind, auch ganz wollig. Wenn die Blüthe bis zur Befruchtung herbeygewachſen iſt, ſo ſchließen ſich die äußerſte 5 grüne Lappen von einander: die innern 5 kleine ſpizze Blättchen bleiben gerade um die Stempel ſtehen. Endlich vertroknet der Rand der Mündung der Stempel und ſodann die Stempel ſelbſt.

Der Apfel wird mittelmäßig groß, länglich, oben etwas verjüngt zulaufend. Die Blume ſcheint doppelt, da die Frucht bemeldete Lappen und die wolligten Blättchen behält. Der Stiel wird kurz und dünne: die Schale gelb, glatt, mit feinen braunen Pünktchen, und auf der Sonnenſeite mit einem rothen Anſtrich. Das Fleiſch iſt gut, veſt und zart, hat einen ſüßen Saft und angenehmen Geſchmak. Die Fächer des Kernhauſes ſind enge und leer, und man findet ſelten einen Kern darinnen. Er iſt lagerreif Ende Novembers und dauret bis Ende Decembers.

170) Der Bohnapfel.

Dieſer teutſche Apfel verdienet in den erſten Rang geſezzet zu werden, ſowol wegen ſeiner Güte für den Nachtiſch und allgemeinen wirthſchaftlichen Gebrauch, als auch wegen ſeiner vortreflichen Dauer und ununterbrochenen Güte. Der Urſprung des Namens iſt nicht bekannt. Er iſt um Ems, Wisbaden und der Gegend zu Haus und macht allda einen Niederländiſchen Handelsartikel aus. — Seine Geſtalt iſt wie des Pigeons und Fleiners, länglich, und gegen die Blume verloren zulaufend: ſeine Farbe der Haut iſt gelblichweiß, und bleibt kein Apfel leicht ſo weißlich bey ſeinem langen Lager als dieſer: an der Sonnenſeite iſt er roth geflammt, wie auch um den Stiel herum. Sein Fleiſch iſt blendend weiß, zart, ſolid oder etwas veſt, gewürzhaft, angenehm und von einem feinen Parfüm. Er giebt trefliche getroknete Schnizzen, die ſchön weiß ſind, und im Dämpfen und friſchen Kochen nicht zerfallen. Seine Eßbarkeit fängt im December an und dauert den ganzen Sommer durch bis an folgenden Herbſt

in

in voller Güte, das ihn ſehr ſchäzbar macht. — Man hat noch eine Varietät von ihm, die etwas trokkener iſt, aber von einem noch ſtärkern Parfüm und Anisgeſchmak; wie auch noch eine größere Sorte.

Der Baum iſt ſehr fruchtbar, und macht ſtarke Triebe.

171) Der leichte Mätapfel.

Dieſes iſt hier zwar ein bloßer wirthſchaftlicher Apfel, der aber Verdienſte hat. Er iſt groß und läuft gegen die Blume verloren zu, auf der Schattenſeite gelb, und an der andern ſtark roth und roth geſtreift. Sein Fleiſch iſt lokker und leicht, giebt guten Wein: wird ſchon gegen Ende Octobers eßbar und hält ſich bis Weihnachten.

Der Baum iſt aber nicht nur außerordentlich fruchtbar, daher er nicht groß wird, ſondern ſeine Blüthe widerſtehet auch vor allen andern Bäumen der ungünſtigen Witterung, und gehet in keinem Jahre leicht leer aus. Sein Holzgewächs iſt ſehr gedicht, und taugen ſeine Kerne vornemlich zu Wildlingen, um ſtarktreibende Sorten zu Zwerg darauf zu veredlen.

172) Der Siebenſchläfer.

Ein ziemlich großer, länglicher goldgelber Apfel von der Geſtalt des vorhergehenden und iſt am Stiel breit, nach der Blume zu etwas ſpiz und hat flache Rippen. Die Blume liegt tief in einer ſehr engen Höhlung. Die Haut iſt fettig, hat hin und wieder graue und grüne Punkte und iſt öfters an der Sonnenſeite orangeroth angelaufen. Sein Geruch iſt ſtark. Sein Fleiſch iſt ſehr weiß, lokker, zart, von ſehr angenehmem Geſchmak und Parfüm. — Der Baum wacht um 4 Wochen ſpäter auf zum Blühen als alle ſeine Brüder, und erreicht dennoch mit den erſtern ſeines Geſchlechts ſeine Vollkommenheit und Zeitigung. Wegen ſeinem ſpäten Erwachen und Blühen entgehet er vieler ſchädlicher Witterung zur Blüthezeit, und iſt überhaupt ein ſehr ſchäzbarer Baum. Die Frucht hält ſich bis Mitte Decembers und giebt auch einen vortreflichen Wein. Der Baum wird nicht gar groß, und macht eine flache Krone.

§. 13.

Beſchreibung einiger vorzüglichen Sorten von der Klaſſe der runden Aepfel, oder Kugeläpfel.

Wir begreifen darunter nicht nur ganz runde, ſondern auch ſolche Aepfel, die manchesmal auch etwas weniges höher als breit, übrigens aber eben und glatt ſind, und gleich dikke.

Darunter ſind:

173) Der Vaterapfel ohne Kern. Pater Noſter ſans Pepins.

Dieſer ſonderbare nicht große Apfel iſt wenig bekannt. Er hat vermuthlich ſeinen Namen von der äußerlichen Aehnlichkeit der Geſtalt mit dem wahren Paternoſterapfel. Er gehöret aber nicht zum Kalvillengeſchlecht, denn er hat kein weites, ſondern enges Kernhaus, und in deſſen 5 Samenfächern hat er nie einen Kern, ſondern nur ſchwarze Punkte. Seine Form iſt ganz rund. Seine Farbe iſt gelb und auf der Sonnenſeite roth geflammt: der Stiel kurz: das Fleiſch zart und ſaftig, und zwar ſo iſt der Saft ſtark ſäuerlich und angenehm: reif im Januar. — Gehört in die zweyte Rangordnung.

174) Der Frauenapfel. Vrouwtjes - Appel. Pomme de notre Dame.

Ein großer rundlicher glatter Apfel, grünlichgelb, und bisweilen hier und da mit braunen ſchwärzlichen Flekken beſezt, von mildem Fleiſch und ziemlich lieblichem Geſchmak, jedoch ohne hohen Parfüm: reif im Februar und März. Vom zweyten Rang.

Der Baum treibt auch ſtark Holz und iſt auch ſehr tragbar.

175) Der Zimmetapfel. Soete Holaart *).

Ein feiner rundlicher Apfel mit faſt ebenſizzender Blume, die einige kaum merkliche Fältchen um ſich hat. Sei-

*) Heißt auch: Kaneel - Soete: Pomme de Canel: Binder - Soete: Soete Kant - Appel: Flamſe Holeers: Hollarſen aus Flandern.

Seine Größe iſt etwas ſtärker, und runder, als des Goldpeppings, und ſeine Farbe hochgelb, mit braunen Punkten überall beſäet. Roth hat er übrigens äußerſt ſelten, wie ihn Knoop auf der Sonnenſeite beſchreibt, ſondern hat überall eine ſehr hohe, blendende Goldfarbe und ſind auch ſogar die vertrokneten Blumenblätter am Auge gelb. Der Stiel iſt öfters etwas lang und zart, und hat eine ſehr geringe, oft gar keine Vertiefung. In deſſen Gegend ſpielt das Gelbe anfangs ins Grünliche, hernach ins Weißliche. Sein Fleiſch iſt röthlich gelb, fein, ſaftig und ſüß, nicht ganz ohne Parfüm. Er wird frühe reif, ſchon Anfang Septembers, und hält ſich bis April, und iſt Herbſt- und Winterapfel zugleich.

176) Der rothe Zimmetapfel. Nach Henne: Wheelers Ruſſet.

Der Apfel iſt von runder, etwas gedrukter Geſtalt, und ſeine Blume geſchloſſen in einer geringen Vertiefung, mit Falten umgeben: der Stiel kurz und dünne: die Haut ſchmuzzig - gelb, auf der Sonnenſeite ſtark braunroth, ſo ſich um die ganze Frucht herumzieht: um die Blume grünlich gelb und am Stiel braungelb ſchattirt. Sein Fleiſch ſpielt ins Gelbe. Der Saft iſt nicht häufig, aber fein und Renettenartig. Er reift im December und dauert lange. — Der Baum trägt alle Jahre.

177) Der rothe Rambur. Rambour rouge.

(Hat noch nicht Frucht.)

178) Der Hechtapfel. In England: der Lachsapfel. Pomme de Saumon.

Ein überaus ſchöner, großer und wohlgeſtalter Apfel, rund, bisweilen etwas höher: grünlich gelb mit dunkelrothen Flammen auf der Sonnenſeite. Sein Fleiſch iſt mild und hat einen ſtarken Saft, der ſüßweinig und von ſehr reizendem Parfüm iſt. Eßbar vom Ende Novembers bis Ende Februars.

179) Das Seidenhemdchen. Syden Hemdje.

Ein faſt ganz runder ſchöner groſser Apfel vom erſten Rang, gewöhnlich 3 Zoll hoch und 3 Zoll dik, mit einer glatten zarten Schale, davon er den Namen hat, gelblich, und nur zuweilen blaſsroth auf der Sonnenſeite, von mildem Fleiſch, angenehmem Saft und gutem Parfüm: lagerreif im November und December.

Der Baum macht ein feines Gewächs und iſt ziemlich tragbar.

180) Der kleine violette Apfel. P. violette.

Ein kleiner, runder, glänzender, ſchwarzer Apfel in der Geſtalt eines kleinen Borsdörfers: er iſt ſo dunkelroth, daſs er ganz ſchwarz ausſiehet, nur um den Stiel iſt er etwas heller roth. Der Stiel ſelbſt iſt ganz kurz und ſtehet in einer ganz kleinen Höhlung, ſo wie auch die Blume. Uebrigens iſt er von keinem ſonderlichen Werth; nur ſein Aeuſseres, ſeine Schwärze, macht ihn auffallend. Sein Reifepunkt iſt Weihnachten.

181) Der ſchwarzbraune Måtapfel.

So bekannt dieſer Apfel in hieſigen Gegenden iſt, ſo ſelten iſt er ſonſt, und findet man in keinen Pomologien eine Spur davon. — Es iſt ein ſtarker runder Apfel, bey der Blume etwas eingedrukt, mit einem kurzen Stiel in einer mäſsig tiefen Höhlung. Er wird auf der Sonnenſeite ganz ſchwarzbraunroth, hinten aber iſt die Farbe ins Grünlichbräunliche vertrieben. Er bekommt auf dem Baum ſtarken Puder oder bläulichen Duft. Sein Fleiſch iſt mild, weiſs, und von einem ſehr aromatiſchen Geſchmak und reichlichen angenehmen Saft. Er wird zum Theil ſchon eſsbar im November, und hält ſich gut bis mitten in Sommer. Nicht nur als Tafelobſt kann er wenigſtens im zweyten Rang ſtehen, ſondern er iſt auch zu allem wirthſchaftlichen Gebrauch, zum Kochen, Schnizzen, Wein ꝛc. ſehr vorzüglich. — Man hat verſchiedene Varietäten von dieſer Sorte, dieſe iſt aber die beſte.

Der Baum wird einer der allergröſseſten unter den Aepfelbäumen, treibt ſtarke Sommerſchoſſe, hat ſchöne

ſchöne Blüthe, die außen roſenroth gefärbt iſt. Nur hat ſie den Fehler, daß ſie ſehr empfindlich auf die ungünſtige Witterung iſt und gar leicht Schaden nimmt.

182) Der ſpätblühende Mätapfel.

Dieſer iſt zwar weder ſo groß, noch von dem gewürzhaften Parfüm, wie der vorige, hat aber dennoch ſonſt viele Verdienſte. Er iſt zugleich Sommer- und Winterapfel. Ohngeachtet er etliche Wochen ſpäter blühet, als die andern Mätäpfel, und dadurch den Frühlingsfröſten allermeiſt entgehet, ſo wird er doch viel eher zeitig, und frühe eßbar, hält ſich aber zugleich auch durch den Winter. Er iſt gelb und roth geſtreift. Sein Fleiſch und Geſchmak recht gut, und übrigens auch zu allem Hausgebrauch. — Der Baum iſt der nemliche, wie der andere.

183) Der rothe Stettiner *).

Ein Apfel, der werth iſt, daß man ihn recht häufig pflanzet. Er iſt ſowol ein guter Tiſchapfel, als auch einer der vortreflichſten wirthſchaftlichen Aepfel, und hat weſentliche Vorzüge. Er iſt groß und anſehnlich, meiſt rund, einige an der Blume etwas eingedrukt: größtentheils dunkel und ſchwarzroth, bisweilen aber auf der Schattenſeite hellgrün. In manchen Jahren bekommt er ſchwarze Flekken, wie Eiſenflekken, ſo ihm aber nicht ſchaden. Sein Fleiſch iſt hart und veſt, oder vielmehr glasartig, daß man ihn nie eindrükken kann; nichts deſto weniger iſt er voll ſüßen und weinhaften Safts, und von treflicher Dauer, indem er ſich vom December bis in den Auguſt in ſeiner vollkommenen Güte erhält. Zum Cyder iſt er auch vortreflich.

Der Baum wird einer der allergrößeſten und erreichet das höchſte Alter: iſt überaus fruchtbar und hält die härteſte Witterung auch in ſeiner Blüthe aus, nimmt

*) Der Stettiner iſt wegen ſeinem Werth und Dauer weit und breit bekannt, hat aber faſt in jeder Provinz einen andern Namen. In Preußen heißt er der Annaberger: in Heſſen der Glasapfel: in Schwaben der Bödigheimer. Sonſt heißt er auch der Eiſerapfel, der Roſtokker.

auch mit geringem Erdreich vorlieb. Seine Sommerſchoſſe ſind groß, glänzend, ſchwarzblau, mit vielen weißen Punkten und gegen die Spizze mit feiner Wolle gleichſam nur beſtäubt: die Augen ſind dik und breit, und die Augenträger hervorſtehend: die Blätter groß, dunkelgrün, und fein gezahnt: die Blüthe groß und ſtark roth.

184) Der weiße Stettiner.

Dieſes iſt der nemliche an Form und Baum, und ziehen einige dieſen jenem, andere jenen dieſem vor. Er iſt anfangs ganz hellgrün, wird aber im Liegen etwas gelblicher, und hat nichts Rothes. Er iſt eben ſo ſchäzbar, als ſein Bruder.

185) Der gelbe Stettiner.

Dieſer hat auch die Größe und Form des rothen Stettiners, nur daß er gewöhnlich ſchief und auf der einen Seite kürzer als auf der andern iſt. Seine Grundfarbe iſt ſchön Zitronengelb bey der Zeitigung und auf der Sonnenſeite hochroth mit vielen zarten weißlichen Punkten, die unter der zarten Haut zu ſeyn ſcheinen, und hier und da auf der Oberfläche einige braune. Sein Fleiſch iſt veſt und weiß, und bey der Reife etwas gelblich: hat einen ſäußerlich ſüßen, und ſehr ſtärkenden Saft. Er hält ſich bis wieder zur Erndte, und iſt ſowol zum friſchen Genuß, als zur Wirthſchaft ſehr gut. Der Baum iſt ſehr tragbar.

186) Der grüne Stettiner *).

Dieſer iſt noch vorzüglicher ſowol im Geſchmak, der weinreicher iſt, als auch in der Dauer, da er nie wie erſtere ſtippig wird.

187) Der Sommer-Rambur. Rambour d'été.

Ein mittelmäßiger großer, rundlicher Apfel, um das Auge faltig: auf der Sonnenſeite etwas roth, übrigens weiß-

*) Dieſer ſoll zwar eine andere Varietät als der weiße Stettiner ſeyn, ich konnte ihn aber noch nicht hinreichend unterſuchen.

weißgelblich: von Geſchmak recht gut: reif Anfang Septembers und hält ſich bis Ende dieſes Monats. — Der Baum iſt ſehr fruchtbar.

188) Der weiße Paradiesapfel.

Ein ſehr guter wirthſchaftlicher Apfel, zugleich auch zum Nachtiſch nicht zu verachten. Er gleicht in der Geſtalt und Schönheit dem Borsdörfer, iſt aber oft gröſſer. Seine Sonnenſeite pranget mit dem ſchönſten Roth, und iſt übrigens wachsgelb. Sein Fleiſch iſt ſehr weiß, ſaftig und ziemlich gut von Geſchmak, aber ohne Parfüm. Er hält ſich bis Oſtern. — Nach dem Borsdörfer und dem Champagner Weinapfel macht er den beſten Cyder: und die von ihm getroknete Schnizze werden ſchön weiß.

Der Baum wird einer der größten mit, und iſt ſehr fruchtbar: es hängen ſich oft 3, 4 Früchte zuſammen, und gewähret ein ſolcher Baum im Herbſt dem Auge den reizendſten Anblik. Die Augen ſtehen an den Trieben nahe beyſammen, und haben einen rothen Punkt.

189) Der Streifling. Der Sträumerling.

Dieſer brauchbare Wirthſchaftsapfel iſt faſt überall bekannt. Er iſt rundlichplatt, von mittlerer Größe, gelb und ringsum roth geſtreift. Sein Fleiſch iſt weiß, mild und hat vielen ſüßen Saft. Zum Kochen und Schnizzen iſt er ſehr gut und giebt vielen Wein; er wird bald eßbar und hält ſich bis Februar.

Der Baum wird auch ſehr groß und alt, und iſt einer der fruchtbarſten, deſſen Blüthe auch gegen die Witterung dauerhaft iſt. Seine Triebe ſind groß: die Augen lang und die Blüthe blaßroth.

190) Der Champagner Weinapfel.

Dieſer ſchäzbare Weinapfel iſt dahier aus einem Wildling entſtanden. Er iſt ſo groß und rund, wie der rothe Stettiner, ganz roth mit ſchwarzrothen Streifen geflammt und überall mit ſtarken weißen Punkten be-

 ſäet.

ſäet. Die Blume ſtehet nicht tief, und ſein Stiel iſt kurz und ſtark. Sein Fleiſch iſt körnig und mild, und inwendig vom Kernhaus bis an die Schale mit rothen Adern durchzogen. Sein Geſchmak iſt nicht gewürzhaft, aber er giebt einen vortreflichen Wein, der nicht nur hochgelb von Farbe, ſondern auch ſtark wird, und, wie der von der Champagner Weinbirn, müſirt.

Der Baum wird anſehnlich groß, dauerhaft und fruchtbar, und trägt faſt alle Jahr.

191) Der Sibiriſche Waldapfel. Sibiriſcher Eisapfel. Pyrus baccata Linn.

Er gehört zwar weder zum Tafelobſt, noch zum wirthſchaftlichen, außer daß ſein Wein zur Vermiſchung mit dem Birnwein trefliche Wirkung thun möchte; aber zu engliſchen Anlagen und Luſtgärten iſt er ein ſchöner Beytrag, indem nicht nur ſeine Blüthen ein einziges ganz herrliches Bouquet vorſtellen, ſondern auch ſeine ſchöne rothe Früchte ſich ſo voll hängen, daß ſich das Auge nicht ſatt ſehen kann, und oft an einem Aeſtchen, das Spannenlang iſt 20 bis 30 Aepfelchen hängen. Mit etwas Wein und Zukker geſtoft, iſt er ein trefliches Gericht. — Auch in die Waldungen würde er beſſer taugen, als unſer einheimiſcher Holzapfel. Dieſer iſt viel herber und ſaurer als der Sibiriſche, und würde ſolcher dem Wildpret viel angenehmer ſeyn.

Die Frucht iſt klein, von der Größe einer Baumnuß, und ſehr ſchön roth und gelb. — Es erzeugen ſich aus den Kernen, wodurch er fortgepflanzet wird, 4 Spielarten: 1) eine kleine faſt ganz rothe: 2) eine kleine faſt ganz gelbe: 3) eine etwas größere rothe mit vielem Gelb: 4) eine eben ſo große, aber etwas mehr länglichte, roth mit vielem Gelb. Die dritte Spielart verliert bald, wenn die Frucht heranwächſt, alles Ueberbleibſel von der Blume und bekommt an deren Statt ein ziemlich tiefes Grübchen: die vierte aber behält das vertroknete Ueberbleibſel von der Blume, und ſchmekt auch roh beſſer, als die drey erſtern Spielarten.

192) Der

192) Der Kirſchapfel.

Der Pendant vom vorhergehenden, und ebenfalls wilder Apfel, der ſich aus den Kernen fortpflanzen läßt. Beym erſten Anblik und ohne ihn am Baum zu ſehen, hält man ihn für eine Kirſche, und hat die Größe einer Herzkirſche, hat aber Ekken und Beulen, und im Kleinen die Geſtalt der rothen Kalville. Seine Farbe iſt das ſchönſte Carmoſinroth als man ſehen kann, mit einem feinen blauen Staub, daß man ihn für eine Wachsfigur anſiehet. Der Stiel iſt zart und lang, wie eine Kirſche und blutroth, aber tief eingeſenkt. Die Blume verliert die dürren Blätter. Sein Fleiſch iſt gelblich weiß, ſüßſäuerlich mit nicht häufigem Saft und wird bald mehlig. Allermeiſt hängen 2, 4 und mehrere beyſammen, wie meiſt die Kirſchen. Im ökonomiſchen Gebrauch dient er ganz vortreflich zum Einmachen, und mit Wein und Zukker geſtoft, iſt er eine gar delicate Speiſe. Auch dienet er gut zu Cyder, Eſſig ꝛc. vorzüglich aber iſt er eine Zierde in engliſchen Gärten. Er blühet und trägt voll.

Sein Holz macht ein Gewächs, wie die Birne, iſt roth, dünne und glatt, mit weit aus einander ſtehenden ganz ſpizzen Augen. Das Blatt hat einen langen Stiel, iſt ſchmal, ſehr ſpiz und gegen den Stiel auch ſpiz: die jungen Blätter an den Trieben ſind glänzend, wie Birnblätter, und die Triebe ſelbſt ſchön kirſchroth.

§. 14.

Von einigen noch nicht klaſſifizirten Sorten.

Da verſchiedene edle und ſeltene Sorten theils noch nicht Früchte geliefert haben, und ſie daher nicht zuverläßig in ihre Klaſſen und zu ihren Familien können geordnet werden, auch ſelbſt manchen Sorten nicht wohl traue, ehe und bevor die Frucht vorhanden, theils mir manche von zuverläßigen Obſtkennern nicht charakteriſtiſch genug beſchrieben worden, theils mit einigen Sorten ſelbſt noch nicht einig bin, wohin ſie gehören, und ob ſie die ächten ſind, — ſo wollte ich

ſolche

ſolche nur beyläufig anführen, und ſie zu ſeiner Zeit nachhohlen.

193) Der Lütticher Apfel, Pomme de Liège.

194) Der Apfel von Sedan, Pomme de Sedan.

195) Pomme Très noble.

196) Poome.

197) Der St. Ludwigsapfel, P. de St. Louis.

198) Der Wunderapfel, Merveille du Monde.

199) Der Kürbisapfel. (Von unglaublicher Größe.)

200) Der Bosfelder Apfel. (Ueber 2 Jahre haltbar.)

201) Reinette Rosmarin.

202) Courtpendu franc.

203) Courtpendu plat.

204) Gros Toros.

205) Le gros Bon. (Hat olivengrünes Holz mit vielen weißen rauh anzufühlenden Tupfen beſezt.)

206) Newington's Pippin.

Zweytes Kapitel.

Vom Birnbaum,

deſſen Naturgeſchichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

§. 1.

Abſtammung, Herkunft, Natur und Beſchaffenheit des Birnbaums.

Daß der wilde Holzbirnbaum die gemeinſchaftliche Mutter der großen Menge der Birnfamilien und ihrer unzähligen Sorten ſey, iſt außer Zweifel. Bis einige Kultur dieſe Frucht verfeinerte, mag wol die Vereinigung des in Wäldern wildwachſenden Quittenbaums mit dem Holzbirnbaum, oder ſeine Befruchtung durch den Blüthestaub eine Hauptlinie von vielen Generationen, beſonders der muskirten mit brüchigem Fleiſch hervorgebracht haben. — Die griechiſchen Naturlehrer ſchreiben, daß ſie viele Birnſorten im Lande gehabt, beſonders im Peloponnes. Theophraſtus redet häufig von ihnen, als von einer hochgeachteten Frucht. Was die Römer betrifft, ſo zählte der Naturaliſt Plinius 35 Arten von Birnen, die bey ihnen bekannt waren, wovon viele den Namen ihres Geburtsorts, oder woher ſie dieſelben zuerſt erhalten, führten, woraus erhellet, daß ſie ſolche größtentheils aus Griechenland, Egypten, Syrien und Numantia bekommen haben. Noch haben wir, aus ſeinen Beſchreibungen mancher Sorten zu urtheilen, verſchiedene jener Sorten, wie die Pfundbirne, welche die Römer Libralis

bralis genennet, unſere weiße Butterbirne, ihre Lactea ꝛc. — Allein nun ſtammen unſere viele neuere Sorten nicht nur aus Frankreich, dahin freilich die erſtern Verſchiedenheiten aus Rom gekommen, ſondern auch unſer Teutſchland hat viele erzeuget, wie z. B. die Honigbirne, viele Arten von Muskatellerbirnen, Margarethenbirnen ꝛc., die Schweiz die gute Eyerbirne oder Beſtebirne. Holland, England, Italien haben auch nicht wenige gute Sorten geliefert, und täglich werden nun neue Sorten theils aus den Kernen, theils durch die künſtliche Fortpflanzung erzogen, und ſind die Birnenſorten weit zahlreicher und häufiger, als die Aepfel, ſo groß auch dieſer Verſchiedenheit iſt.

Nach dem Pflanzenſyſtem des Linne ſtehet der Birnbaum, nebſt dem Apfel- und Quittenbaum in der IV. Ordnung der XII. Pflanzenklaſſe, Icoſandria Pentagynia, mit 20 und mehr dem Kelche einverleibten Staubfäden und 5 Staubwegen: Pyrus (communis) foliis ſerratis, pedunculis corymboſis: Pyrus mit ſägeförmig gezähnten Blättern und in Form eines flachen Straußes zuſammengeſezten Blumen, welche weiß und fünfblättrig ſind und einen Fruchtknoten unter ſich haben, der zu einer nach dem Stiel zu verlängerten und pyramidenförmigen Frucht wird.

Der Birnbaum iſt ein großer ſchöner Baum, der gerade in die Höhe ſteigt und ſeine Kronzweige majeſtätiſch in die Luft ſtrekket, ſo wie auch ſeine Wurzeln tief in die Erde gehen. Er wird 30 bis 40 Fuß hoch. Seine Blumen und Früchte kommen an beſondern Fruchtaugen hervor, welche an den Enden und Seiten der 3, 4 oder mehrjährigen Zweige in großer Menge hervorkommen, und welche nicht nur viele

Jahre

Jahre lang tragbar bleiben, ſondern auch von Jahr zu Jahr immer tragbarer werden.

Der Birnbaum iſt ſehr dauerhaft und kann auch ein hohes Alter erreichen. Er leidet bey ſeiner Blüthe nicht ſo leicht als der Apfelbaum. — Sein Holz iſt veſt, ſehr zart und fein und zum Stechen und Bildſchnizzen überaus dienlich. — Er kommt nur in einem gemäßigten Klima gut fort, ein ſehr heißes und trokkenes taugt für ihn nicht.

§. 2.

Erziehung und Fortpflanzung des Birnbaums.

Der Birnbaum verlangt ein trokkenes Land, tiefen Boden und warme Lage; im naſſen und kalten kommt er nicht zu Kräften, und ſeine Früchte werden darin ſchlecht und unſchmakhaft. Denjenigen Sorten, die aus warmen Ländern herſtammen, muß man einen warmen Stand und ſüdliche Lage geben, wenn ſie butterhaft werden ſollen. Die aus unſerem Klima abſtammende können ſchon etwas weniger Sonne vertragen und gut werden; aber jene machen eine Ausnahme von der Regel, die beſonders bey den Aepfeln gilt, daß freyſtehende Hochſtämme ſchmakhaftere und beſſere, obgleich etwas kleinere, Früchte tragen, als an Mauern und Wänden. Manche ausländiſche Sorten Birnen, zumal die mit ſchmelzendem Fleiſch, können nur an mittäglichen Spalieren ächt erzogen werden, ſonſt arten ſie aus und bekommen anſtatt ſchmelzendem, brüchiges Fleiſch.

Die Fortpflanzung der Sorten geſchiehet nach der im I. Theil gezeigten Weiſe durch das Okuliren, Kopuliren und Pfropfen, die Erziehung neuer Sorten aber durch Ausſäung der Samenkerne von edlen Sorten, und zeigen ſich die Merkmale an den jungen Stämmchen, daß ſie in ächte und gute Art ein-

eingeſchlagen, daran, wenn ſolche keine ſpizze Stacheln, dagegen ſtarke große Blätter bekommen. — Daß man bey den verſchiedenen Veredlungsarten keiner Wildlinge ſich bedienen ſolle, die aus wilden Holzbirnkernen erzogen ſind, vielweniger der Wurzelſchößlinge von wilden Birnbäumen, noch auch von guten und zahmen Birnſtämmen: — daß man von guten Wildlingen, die aus Kernen edler, im Baumſchulregiſter angemerkter, Obſtſorten erzogen ſind, ſolche zu Grundſtämmen erwählen ſolle, die der darauf zu veredlenden Sorte ſo viel möglich gleichartig ſind ꝛc. iſt oben auch erkläret, und wäre zu wiederholen überflüſſig. Und was die Veredlung der Birnzwergſtämme auf Quitten betrifft, wie unnöthig ſolche allermeiſt ſey, wo man nicht kleine und niedrige Stämme haben muß, und daß die auf Birnwildlingen veredelten Zwergbäume ſchöner, geſünder und dauerhafter werden, daß gar viele Birnſorten, zumal die zu Steinen geneigt ſind, auf Quitten durchaus nicht taugen ꝛc. iſt beſonders im II. Theil auch hinreichend zergliedert.

§. 3.

Von der Klaſſifikation und der ſyſtematiſchen Eintheilung der Birnfamilien.

Iſt es um das ſyſtematiſche Ordnen der Aepfelfamilien ein miedliches und verwikkeltes Geſchäft, ſo iſt ſolches bey der der Birnfamilien unendlich ſchwer, das niemand erkennet, als der ſich daran wagt. Nicht zu gedenken der babyloniſchen Verwirrung, welche durch die ungeheure Menge von Provinzialnamen, (ja man kann wol ſagen: Lokalnamen, da faſt ein jedes Dorf und Stadt wieder einen andern Namen einer Sorte beylegt), verurſachet worden, ſo iſt die Anzahl der Sorten ſo groß und häufig, und die Grenzen der Verſchiedenheit ihrer Familien ſo unmerklich, daß uns

die

die ſtandhaften Familiencharaktere faſt allermeiſt ganz verlaſſen, und ein weſentliches Syſtem darüber faſt unmöglich fällt (denn ein ſolches nach der blos äußerlichen Geſtalt, die auf einem und demſelben Baum, beſonders bey den Birnen, oft ſehr mannigfaltig ausfällt, iſt außerweſentlich). Manger hat ſich unendliche Mühe gegeben, auch die Birnen nach ihren verſchiedenen Geſtalten einzutheilen. Allein als ſyſtematiſche Eintheilung (ſo groß und unverkennbar nüzlich ſein Fleiß in dieſem Fache vor allen auch gemahlten Pomologien iſt), kann ſie auch nur zu einer leichten Ueberſicht des Obſtliebhabers nicht gänzlich behagen. Monographien zu verſuchen, und mit Unterdrükkung aller der vielen gleichbedeutenden verwechſelten und durch einander geworfenen Benennungen einen einzigen allgemeinen Namen veſtzuſezzen, wollte ich mir nicht herausnehmen; auch würde die Ausführung nicht ſo leicht ſeyn, als es für den Wunſch mancher Pomologen und Obſtliebhaber wäre, da beſonders die franzöſiſchen Benennungen als die bekannteſten und verſtändlichſten von den Tafelſorten überall aufgenommen ſind. Weil die meiſten edlern Birnſorten zuerſt in Frankreich gezogen worden, ſo ließen ſich bis daher ſolche am ſicherſten nach den Beſchreibungen der franzöſiſchen Obſtlehrer beurtheilen und erkennen. Allein die Verwirrung reißt auch bey ihnen ein, und manche Sorten erhält man von daher von vielen nicht mehr ächt *).

Eine

*) Aus einem Schreiben eines Freundes und guten Pomologen aus Düſſeldorf: „ich hatte Gelegenheit, die Unrichtigkeit in den Obſtſorten bey den neuern Pomologen in „Frankreich zuerſt bey der Cuiſſe Madame, Colmar und „Echaſſerie zu bemerken, und wenn ich meiner Sache „nicht ganz gewiß geweſen wäre, ſo hätte mich der Fran„zos

Eine aufmerkſame Unterſuchung ihrer Verwandtſchaften unter einander, eine getreue Darſtellung der Sorten in Farben, nebſt ihrer richtigen Klaſſifikation und Beſchreibung iſt nun freilich unumgänglich nöthig, die Obſtlehre aus ihrer Verwirrung zu retten. — Was indeſſen die ſyſtematiſche Klaſſifikation der Birnfamilien betrifft, ſo habe noch zur Zeit nur ein Paar Familien aufgeſtellt, aber wenige ihrer Kinder zuſammen ordnen können, bis uns der Segen des Himmels wieder beſſere Obſtjahre beſcheeret, als ſeit 6 Jahren. Die meiſten Sorten ſind nicht nur nach der Zeit ihrer Zeitigung und Eßbarkeit, ſondern dieſe wieder nach ihrer innern Beſchaffenheit, beſonders ihres Fleiſches, geordnet. — Die Beſchaffenheit des Baums konnte, außer wenigen, nicht ferner beyfügen, um das Buch nicht zu ſtark zu machen: deswegen ich mich auch nur auf die vornehmſten meiſt bekannten und beliebten Tafelſorten einſchränken müſſen, und auf ganz wenige wirthſchaftliche.

§. 4.

Schema der Birnfamilien.

I. Winterbirne.

A. Birne von ſchmelzendem oder butterhaftem Fleiſch: Butterbirne, Schmalzbirne.

B. Birne von halbſchmelzendem Fleiſch.

C. Birne von zartem Fleiſch ohne butterhaft.

D. Birne von brüchigem Fleiſch.

a) Brüchig

„zos übertölpelt. Endlich meldete er zur Entſchuldigung: „die Seinigen könnten etwas verbaſtert ſeyn. — Die „Beurré gris, Verte longue, Marquiſe findet man in „M.. nicht mehr original, auch die Ambrette.„ —

a) Brüchig und mürb, oder halbbrüchig.
b) Brüchig und hart.

II. Herbſtbirne.

A. von ſchmelzendem Fleiſch.
B. halbſchmelzend.
C. zart, ohne butterhaft.
D. von brüchigem Fleiſch.

III. Sommerbirne.

A. ſchmelzende.
B. halbſchmelzende.
C. zarte ohne butterhaft.
D. brüchig.

IV. Familie der Ruſſeletten.
V. Familie der Bergamotten.
VI. Blos wirtſchaftliche Birnen, vorzüglichſte Sorten.

§. 5.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten von der Klaſſe der Winterbirnen A. mit ſchmelzendem oder butterhaftem Fleiſch: Butterbirne, Schmalzbirne.

Jede Birne hat ein ſandiges Fleiſch, ſelbſt die in etwas, welche wir butterhaft oder ſchmelzend nennen *); nur werden bey ſolchen die Körnchen wegen

*) Die zungenfeinen Frankreicher machen zwar einen Unterſchied zwiſchen zerfließend und ſchmelzend; leztes

gen der Zartheit des Fleiſches und der vollen Menge des Safts gar nicht empfunden, und liegen in lauter zerfließendem Saft auf der Zunge. — Bey den meiſten Obſtliebhabern ſind dieſes Tafelbirnen vom erſten Rang, obſchon einige die von brüchigem Fleiſch und ſtarkem Parfüm ihnen vorziehen.

1) Die Königsbirne von Neapel. Préſent royale de Naples.

Dieſes iſt eine koloſſaliſche und zugleich köſtliche Frucht, und wol die allergrößte unter allen bekannten Birnen: auf ältern Bäumen wird ſie zu anderthalb Pfunden ſchwer. Diejenige, ſo ich voriges Jahr zur Pomologie mahlen laſſen, wog 1 Pfund 4 Loth, war aber von einem jungen Baum.

---

res heiße, wenn die Steinchen oder Körnchen auf der Zunge ſanft empfunden werden, aber doch wie ein Schmalz zergehen: zerfließend aber, wenn ſie gleichſam wie lauter Saft auf der Zunge liegen, und gar nichts von ihnen empfunden werde. — Ob nun ſchon dieſer Unterſchied einigen Grund hat, und manches Schmalz körnerig iſt, jedoch die Zunge nicht inkommodirt, und dieſe Körnchen zergehen, dagegen die Butter ganz glatt iſt, und völlig zerſchmilzt, ohne etwas körniges dabey zu empfinden, wie z. B. die Beurré gris, die zerfließend und ſchmelzend zugleich iſt, ſo beſeitigen wir doch dieſe ſubtile Unterſcheidung, um die Obſtliebhaber in keine Verwirrung gerathen zu machen, und nehmen butterhaft, ſchmelzend und zerflieſſend für eins. Den mindern Grad von butterhaft und zerfließend, nennen wir halbſchmelzend, da die Körnchen etwas empfunden werden, aber doch wegen überwiegendem Saft und Zartheit des Fleiſches zugleich, der Zunge nicht unangenehm werden.

Uebrigens iſt es nicht zu verſtehen, daß alle folgende benannte Früchte in jeder Lage und in jedem Jahrgang butterhaft werden. Stehen die Bäume nicht in warmer Lage, oder war der Sommer kalt und regenhaft, ſo wird das Fleiſch der Frucht nicht ſonderlich ſchmelzend werden.

Baum. Man muß daher die Früchte wegen ihrer Größe und Schwere mit einem Gärnchen an den Aſt etwas beveſtigen, weil ſie ſonſt gar leicht durch den Wind abgeworfen werden, wenn ſie ſchon am Spalier hängen. — Ihre Geſtalt iſt oben von dem Auge an, das nicht tief liegt, aufgeſchwollen und etwas ungleich rund bis gegen den Stiel, da ſie ein bis anderthalb Zoll über demſelben ſich auf einmal einziehet, und bis an den Stiel eine ſtumpfe Spizze wie eine Birnquitte macht. Der Stiel iſt etwas gebogen $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und etwas dik. Die Schale iſt rauh, von gelblichgrüner Grundfarbe ohne Röthe, und überall ganz dicht mit grauen Punkten, und hin und wieder mit ſolchen Flekken beſäet; meiſt iſt ſie an der ſtumpfen Spizze ganz grau und oben bey der Blume auch mit ſolchen großen Flekken beſezt. Das Fleiſch wird etwas grünlichweiß, ſchmelzend mit ſüßem vollen Saft und ſehr angenehmem Geſchmak. Allein man muß ihr die wärmſte ſüdliche Lage geben, ſonſt wird ihr Fleiſch nicht butterhaft und ſchmelzend, ſondern brüchig und ohne ſonderliche Güte, als zum Kochen. Man kann die Wand zur Vermehrung der Wärme mit Schieferſteinen behängen. Sie wird erſt mild und delikat im März oder April, nachdem der Jahrgang geweſen.

Der Baum trägt bald und gern. Seine Sommertriebe ſind ſtark und braunröthlich: die Augen erhaben, dik und ſpiz und nicht nahe beyſammen: die Blätter groß, breit, rundlich, ungezähnt, oben hellgrün, und unten etwas wollig weiß.

* Dieſer Baum wurde vor verſchiedenen Jahren von dem Könige von Neapel, dem Herzoge von Wirtemberg für verehrte weiße Hirſche zum Gegengeſchenk gemacht: daher man der Frucht dieſes Baums jenen Nam'en beygelegt hat.

2) Die Saraſin. Saraſin. *)

Eine in ihrer Art eben ſo ſchäzbare Birne, ſchön, mittelmäßig groß, butterhaft und delikat, und hält ſich über

*) Wahrſcheinlich hat ihr du Hamel dieſen Namen zu Ehren des fleißigen Naturforſchers Saraſin beygelegt, welcher als königlicher

über Jahr und Tag in ihrer Güte, welche trefliche Eigenſchaft ſonſt keine einzige der bekannten Birnen beſizt, und zumal von einer Beurré etwas Außerordentliches iſt. Dü Hamel hat ſie zuerſt bekannt gemacht, und ich hatte vor einigen Jahren das Glük, ſie ächt aus Frankreich zu erhalten. (Sie ſtehet allda dreymal höher im Preis, als andere Birnſtämme.)

Ihre Geſtalt gleicht einer wohlgewachſenen Marquiſe, oder der Bonne Louiſe, nur iſt ſie etwas ſtumpfer am Stiel, als leztere. Das Auge ſteht wenig vertieft, der Stiel aber, der kurz und etwas ſtark iſt, in einer kleinen Aushöhlung. Auf der Sonnenſeite iſt ſie etwas roth angelaufen und übrigens iſt ſie grün, mit ſehr zarten bräunlichen Pünktchen beſäet: öfters bekommt ſie auch einige bräunliche Flekken. Gegen die Zeitigung wird ſie gelb, und ihre Röthe auf der Sonnenſeite erhebt ſich. Ihr Fleiſch iſt weiß, ohne Steine, butterhaft, von einem ſehr angenehmen Geſchmak, und zukkerhaften, erhabenen und etwas parfümirten Saft, ſo wie ſie auch Dü Hamel zum Theil beſchrieben hat. — Eben ſo vorzüglich delikat iſt ſie auch im Kochen, und verdient dieſer Baum vor allen ſtark gepflanzt zu werden.

Der Baum treibt ſehr freudig auf Wildling, und auch auf Quitten, und iſt dauerhaft. Seine Sommerſchoſſe ſind bräunlichroth: die Augen klein, kurz und ſpizzig: die Blätter dunkelgrün und glänzend, und treiben ſpäte aus.

3) Die St. Germain. St. Germain, auch Inconnu de la Fare.

Eine große lange Birne, die manchmal viele Hökker macht: gegen den Stiel etwas ſpiz zulaufend, und am Auge abgerundet: mit einem ziemlich kurzen Stiel, der auf der Seite ſcheint herausgewachſen zu ſeyn: die Schale iſt grasgrün, rauh, braun getüpfelt, bisweilen mit Roſt-

flek-

---

cher Leibarzt in Canada angeſtellet geweſen, von dem er ſie vielleicht bekommen. Er gedenket öfters in ſeinem Werk über die Bäume dieſes Saraſin, und rühmet, daß er ſeinem Fleiß viel zu danken habe.

flekken: beym Zeitigen wird ſie weißlich grün: das Fleiſch iſt butterhaft: der Saft köſtlich, fein, parfümirt und erhaben. Iſt aber das Erdreich ſchlecht, ſo iſt ſie wäſſerig und bekommt ſtarke Steine: eßbar im December und hält ſich bis Februar. Sie wird nie teig.

4) Die verguldete St. Germain. St. Germain doré.

Iſt nicht ſo groß, aber erhabener von Geſchmak: die Schale faſt ganz mit Roſt überzogen, wodurch das Gelbe beym Zeitigen durchſcheint. — Uebrigens der Baum, wie jener.

5) Die Winterkönigin. La Reine d'hyver.

So heißt in England die gute Birne, die zuerſt mit ihrem Provinzialnamen Ratingerbirn benennet worden. — Sie hat in ihrem Parfüm ꝛc. außerordentlich viel Aehnlichkeit mit der St. Germain, und könnte ihre Schweſter heißen; Holz und Blatt aber gleicht völlig der Chaſſerie. Ihr Fleiſch aber iſt oft ſandig, zumal ſtark um das Kernhaus. Sie hat einen köſtlichen Geſchmak und ſüßen Saft. Ihre Geſtalt iſt ſehr unbeſtimmt, und kein Birnbaum macht ſo verſchiedene Formen, als dieſer: kleinere, gröſſere, gelb mit grauen Punkten, theils mit wenig Roſtflekken, theils mit vielen, theils ganz roſtfarbig. Diejenigen, ſo regulär gewachſen, ſind birnförmig, oder meiſt der St. Germain ähnlich, manche kleinere der Chaſſerie. Viele ſind ſchief gewachſen, die Blume und der Stiel auf der Seite. Der Stiel iſt theils ganz kurz, theils mittelmäßig lang, theils mit einem Abſaz. Die Schale iſt goldgelb mit grauen Punkten, einem am andern, meiſt aber halb mit Roſtfarbe überzogen und hie und da einen Eiſenflekken. Uebrigens iſt die Schale dik und ſandig, wie der St. Germain. Die Kerne ſind hellröthlich braun. Sie iſt eßbar vom Ende Nov. bis in Febr. und März.

6) Die Virgouleuſe, auch Paradiesbirne genannt. Virgouleuſe.*)

Eine bekannte, aber köſtliche, anſehnliche Birne, pyramidenförmig: das Auge etwas tief eingeſenkt: der Stiel kurz, fleiſchig, eingebogen: die Schale ſehr glatt, weißlichgrün, zuweilen an der Sonnenſeite etwas gefärbt und ſchwach röthlich mit bräunlich rothen Punkten, und auf der Schattenſeite mit grünlichen: beym Zeitigen wird ſie ſchön gelb. Das Fleiſch iſt ſchmelzend: der Saft häufig, angenehm und erhaben: eßbar im Dec. und dauerhaft bis in März. — Auf Quitten taugt der Baum nicht. Auch müſſen die Früchte ſo ſpät, als möglich, abgenommen werden, ſonſt werden ſie welk und unſchmakhaft. Die kleinern ſchmekken beſſer, als die größern. Diejenigen, welche gelb ſind, aber ſich nicht weich eindrukken, ſondern hart ſind, bleiben unſchmakhaft. Für fremden Geruch auf ihrem Lager muß man ſie ſichern: keine Birne nimmt ſo gerne einen üblen Geſchmak an. Sie lieben keine ſtarke Sonnenhizze, davon ſie Spalten und Rizzen bekommen. Feuchter Grund und naſſe Sommer machen ſie auch unſchmakhaft.

7) Die rothe Winterbutterbirn. Beurré rouge d'hyver.

Eine gar vorzügliche herrliche Birne, (aus England erhalten). Ihre Größe iſt ziemlich anſehnlich und ihre Geſtalt vollkommen pyramidaliſch mit einer etwas eingeſenkten Blume, die den Blätterreſt verliert, und einem außerordentlich kurzen mit Fleiſch ſtark bewachſenen Stiel, der auf der Spizze der Birne ſtehet. Die Schale iſt durchgängig einfarbig und von ausgezeichnetem Anſehen: nicht eigentlich roth, ſondern wie matt gearbeitetes röthliches Gold, daß ſie jedoch ihren Namen billig trägt. Ihre Schale (oder vielmehr Haut) iſt überaus zart und dünne, wie Taffet. Wenn man ſie bey ſtarker Reife abziehet, ſo iſt

*) Ein Dorf in Limouſin, da ſie die Marquiſe von Chambert gezogen und nach Paris gebracht hat, deswegen ſie auch Chambrette genennet wird. Sie heißt auch in andern Provinzen Bujalef und Poire de glace.

iſt das äußerſte Fleiſch gelb, weiterhin aber weißer. Es iſt höchſt ſchmelzend, wie Beurré gris und delikat, von treflichem Parfüm. Die Kerne ſind gelblich, hell bräunlich oder röthlich. Sie verdient einen vom allererſten Rang unter den delikateſten Butterbirnen: reif Ende Nov.

8) Die Silvansbirne. Sylvange d'hyver.

Eine in Frankreich ſehr geſchäzte und unter die beſten Winterbirnen geſezte Frucht. — Sie iſt groß, lang, coniſch, gegen den Stiel etwas eingezogen und am Stiel ſtumpf: von eingeſenkter Blume und Stiel, der kurz und dik iſt. Ihre Schale iſt grün und wird auf einer Seite etwas weniges braunröthlich, mit grauen Punkten beſäet. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend, voll ſüßen Safts, aber um das Kernhaus ſandig, bisweilen ſteinig, wie die St. Germain und gleicht ihrem Fleiſch und Parfüm vollkommen und iſt ſchäzbar vom erſten Rang. Reift im Jan. und hält ſich bis in May.

9) Die engliſche Winterbutterbirne. Beurré d'Angleterre d'hyver.

Eine ſehr trefliche Birne: anſehnlich von Größe: faſt birnförmig: die Blume flach liegend: von Farbe grünlich gelb: das Fleiſch weiß, ganz ſchmelzend, von treflichem Geſchmak: der Saft ſüß und angenehm. Eßbar im Febr. und hält ſich bis Ende März und länger, nachdem der Jahrgang iſt.

10) Die Dauphine oder Lanſac, auch Satin genannt.

Eine mittelmäßig große, meiſt runde, bisweilen etwas platte Birne: das Auge iſt ſeicht eingeſenkt: der Stiel gerade, dik, etwas lang, an der Frucht fleiſchig: die Haut glatt, gelb, bisweilen mit Roſt: das Fleiſch ſchmelzend: der Saft gezukkert, aromatiſch, etwas biſamhaft, und von erhabenem Geſchmak: reif Ende Oct. und eßbar bis Januar. — Die, ſo eine roſtige Haut haben, pflegen die beſten zu ſeyn.

11) Die Marquiſe.

Eine große, ſchöne, köſtliche Birne, die öfters 3 Zoll Länge und über 2 Zoll im Durchſchnitt hat und im friſchen fetten Boden wird ſie noch größer. Auge und Stiel iſt etwas eingeſenkt: der Stiel lang, ſehr krumm: die Schale grün, zuweilen mit etwas Roſt überzogen: ſtark punktirt: wird ziemlich gelb beym Zeitigen; die aber auf dem Lager nicht gelb werden, ſind ſchlecht. Das Fleiſch iſt ſchmelzend, mit angenehmem ſehr erhabenem Saft: eßbar im Nov. und Dec. — Stehet der Baum in keinem guten Boden, ſo wird die Frucht nicht zum beſten. Er treibt ſtark, und muß man ihm daher im Schnitt anfangs viel Willen laſſen.

12) Die Colmar. Die Manna-Birn. Colmar. Poire Manne.

Eine überaus große, der Winter-Bon Chrétien ähnliche trefliche Birne: mit ſtark eingeſenktem Auge, kurzem eingebogenen Stiel, der öfters in einer tiefen mit Beulen umgebenen Aushöhlung ſtehet. Bisweilen hat die Frucht vom Auge bis an den Stiel eine Rinne oder ſeichte Vertiefung. Die Schale iſt rauh, grün, mit ſchwarzen kleinen Punkten, aber auf dem Lager wird ſie ſchön gelb. Das Fleiſch iſt etwas gelblich, ſehr fein und butterhaft: der Saft iſt ſehr gezukkert, erhaben und lieblich: eßbar vom Jan. bis März. — Man muß ſie nicht eſſen, ſobald ſie anfangen gelb zu werden, ſie ſind erſt gut, wenn ſie ſich oben neben der Blume etwas eindrukken laſſen: doch werden öfters einige frühe eßbar. — Hochſtämme ſind zu dieſer Sorte nicht rathſam, weil der Wind die ſchwere Frucht leicht abwirft. Wenn ein Spalier nur bis 10 Uhr die Sonne hat, ſo iſt es ihm genug.

13) Die Jagdbirne. Die Chaſſerie. Beſi de Chaſſerie.

Sie gleichet an Geſtalt bald einer kleinen Zitrone, bald einer Eyerbirne, zumal die größern, (deswegen ſie auch nur unter dem Namen der Winterbeſtebirn oder Wintereyerbirn dem gemeinen Mann hieſiger Gegend bekannt iſt). Weder die Blume noch der Stiel ſizt in einer Vertiefung. Die Schale iſt rauh und goldgelb von Farbe

bey

bey der Lagerreiſe, mit grauen Punkten durchaus beſäet. Das Fleiſch iſt ſchmelzend, in guten Jahren aromatiſch, der Saft ſehr erhaben, ſüß und köſtlich, aber in kalten naſſen Sommern iſt der Geſchmak grußicht. Sie iſt eßbar gegen Weihnachten, manchmal ſchon im Nov. und hält ſich öfters bis Febr. Bisweilen paſſirt ſie ſchon gegen Mitte des Jan. Sie muß nicht frühe vom Baum genommen werden.

14) Die Amberbirne. Ambrette.

Eine anſehnliche Birne, etwas länglich, oben dik und gehet etwas verjüngt gegen den Stiel zu, allwo ſie eine ſtumpfe Spizze macht. Der kurze Stiel ſtehet nicht vertieft, aber die Blume hat eine ziemliche Aushöhlung. Ihre Farbe iſt bey der Zeitigung goldgelb, durchaus und enge mit braunen Pünktchen beſäet: auf der Sonnenſeite wird ſie ganz ſchwach röthlich. Ihr Fleiſch iſt gelblich, butterhaft, obſchon nicht mit überflüſſigem Saft, aber ſehr delikat und wohlſchmekkend, ohne Steine und Sand: reif im Febr. und März: — taugt gut auf Quitten.

15) Die Muskatellerbirn von Mez. Muscat de Mez.

Eine ſehr köſtliche Birne: plattrund: mit tiefſtehendem Auge: mittelmäßig langem und dikken, nicht eingeſenktem Stiel; roth auf der Sonnenſeite und weißlichgrün auf der andern, ſo aber beym Zeitigen gelb wird: von ſchmelzendem Fleiſch: zukkerſüßem und angenehmen herrlichen Saft. Der Baum macht ſchön braunrothes Holz und lange Sommertriebe: bringt aber oft bey ſchlechter Jahreswitterung ſteinigte und Krüppel. Das Meſſer kann ſie nicht gut leiden, und iſt auf Hochſtämmen tragbarer.

16) Die teutſche Muskatellerbirn. Muscat Allemand.

Iſt eine ſchöne große Frucht, pyramidenförmig, mit kleinem Auge, in einer ſeichten Aushöhlung: ziemlich langem, nicht eingeſenkten, etwas gebogenen Stiel: grüner Schale, an der Sonnenſeite bräunlichroth, bey der Reife ſchön roth und gelb: das Fleiſch ſchmelzend und delikat, voll erhabenen Safts: edlem Muskatellergeſchmak: eßbar

im März und haltbar oft bis in May. Der Baum iſt tragbar: taugt nicht auf Quitten.

17) Die grüne Zukkerbirn. Sucré-vert.

Eine ſehr gute, mittelmäßig groſſe, rundliche Birne, mit etwas eingeſenktem Auge, kurzem dikken Stiel: glatter, ſtets grüner Haut, ſchmelzendem Fleiſch, um das Kernhaus etwas ſteinig: zukkerſüßem, etwas aromatiſchen Saft: eßbar im November und haltbar oft bis in Januar.

18) Die lange grüne Winterbirn. Verte longue d'hyver.

Eine anſehnliche Frucht von birnförmiger Geſtalt: vorſtehendem Fruchtauge, langem Stiel: grüner, mit grauen Punkten beſezter unebener, jedoch glatter Schale: ſchmelzendem Fleiſch; zukkerhaftem Saft mit vielem Parfüm: eßbar im December, Januar und Februar, und hält ſich auch oft länger. —

19) Die gute Luiſenbirne. Louiſe-Bonne.

Eine ſchöne groſſe lange Birne, gegen den Stiel verloren zulaufend, gleicht der St. Germain ziemlich, iſt aber oben runder, und nicht ungleich. Das Auge ſteht faſt der Frucht gleich: der Stiel iſt kurz, an einigen etwas eingeſenkt: die Schale zart, dünn, dunkelgrün, fein punktirt, und wird bey der Reife weißlich. Das Fleiſch wird in gutem Boden ſchmelzend: der Saft häufig, ſüß, mit einem angenehmen Parfüm erhaben. Die Früchte ſind an einem Baum in der Gröſſe ſehr verſchieden, und nehmen auf dem Lager leicht einen fremden Geruch an. Die kleinſten ſind die beſten, und halten ſich auch am längſten: eßbar im November und December.

20) Der Winterdorn. Epine d'hyver.

Woher der Name, iſt unbekannt. Der Baum hat keine Dorne. — Die Frucht iſt mittelmäßig groß, birnförmig: das Auge ſtehet faſt der Frucht gleich: der Stiel iſt kurz, dik und oben fleiſchig: ſteht bisweilen mit Beulen umgeben. Viele haben eine flache Furche vom Kopf bis an den Stiel. Die Haut iſt glatt, weißlichgrün, und bey der Reife wenig gelb: das Fleiſch ſchmelzend und delikat:

likat: der Saft ſüß, von einem angenehmen Parfüm: reif im November und haltbar bis Ende Januars.

21) Das Winterwunder. Die kleine Oin, Merveille d'hyver, Petit Oin.*)

Eine mittelmäßig große Frucht: von Geſtalt viel der Sucre verd ähnlich: Auge und Stiel ſtehen hervor: oben rundlich, und unten etwas mehr verloren abrund: der Stiel dünn, zuweilen ziemlich lang, etwas gebogen. Die Schale rauh, grün, fein getüpfelt: fällt bey der Reife ſehr wenig ins Gelbliche: das Fleiſch ſehr ſchmelzend, von einem gezukkerten Saft und feinen Parfüm: eßbar vom November bis December und oft länger. Sie muß lange am Baum bleiben, guten troknen Boden und Lage haben. Man hält den Baum rathſamer hochſtämmig als zwerg.

22) Die Vorzügliche. Paſſa-tutti. Paſſe toutes.

Eine italieniſche Frucht mittelmäßig groß: ſtumpf birnförmig, und hat ringsum Spuren von flachen Rippen, beſonders um die Blume, die eingeſenkt iſt, und ſehr klein, und mit der Zeit die vertrokneten Blumenblätter verlieret. Der Stiel iſt mittelmäßig und ſtehet in einer kleinen Vertiefung. Ihre Schale iſt grünlichgelb, ganz mit grauen Dupfen beſäet und häufig am Stiel mit einem grauen Flek, auf der Sonnenſeite etwas ſchwach braunröthlich angelaufen. Das Fleiſch iſt treflich ſchmelzend, zwar etwas ſandig, aber doch wenig fühlbar. Der Geſchmak und Parfüm iſt beſonders angenehm und delikat. Reift Ende Novembers und hält ſich 6 Wochen.

23) Die Winterfürſtenbirn. Prince d'hyver. (Hat noch nicht Früchte getragen.)

§. 6.

*) Heißt auch die Marzipanbirne: Bouvar; Rouſſet d'Anjou: auch Merveille d'Automne.

§. 6.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten von Winterbirnen B. mit halbſchmelzendem Fleiſch.

Dieſe haben zwar bey dem friſchen Genuß viel butterhaftes: die im Fleiſch befindliche Körnchen aber löſen ſich nicht ganz auf der Zunge auf, und werden nicht ganz unfühlbar, ſondern laſſen etwas körniges oder ein Mark zurük, das jedoch wegen überwiegendem Saft der Zunge nicht unangenehm fällt, und nur ein minderer Grad von Butterhaft iſt.

24) Der Wildling von Chaumontel. Die Winterbutterbirn. Bezi de Chaumontel. Beurré d'hyver *).

Eine große, der Winter-Bon Chrétien ähnliche, pyramidenförmige Frucht, wiewol ſich unter einander oft ſehr ungleich: mit einem tiefliegenden mit Beulen umgebenen Auge: ſehr kurzem, am Ende dikken, in einer kleinen unebenen Aushöhlung ſtehenden Stiel. Die Farbe der Schale iſt anfänglich grüngrau, oder grün mit grau überzogen, und bräunlich auf der Sonnenſeite: bey der Lagerreife aber wird das Grüne rothgelb, und das Graue wie mattes Gold und auf der Sonnenſeite roth durchſcheinend. Das Fleiſch iſt halbſchmelzend, voll von ſüßem gezukkerten treflichen Saft und erhabenen Geſchmak: eßbar Mitte Decembers.

25) Der Wildling von Caiſſoy. Die Ruſſett aus dem Anjou. Beſi de Caiſſoy. Rouſſette d'Anjou.

Sie hat faſt ganz die Geſtalt einer Eyerbirne, nur daß der Stiel etwas eingeſenkt und länger iſt. Die Schale iſt anfänglich ganz grau-grün, voll mit grauen ſtarken Punkten,

*) Sie ſtammt aus dem Ort Chaumontel, wo der erſte aus einem Kern entſtandene Baum von 100 Jahren her noch ſtehet. Bey uns wird ſie nicht beurré, und ſchon in Paris iſt ſie nur halbſchmelzend.

ten, einer am andern: bey ihrer Zeitigung aber wird ſie wie matt gearbeitetes Gold. Ihr Fleiſch iſt ſehr zart und brüchig: wenn es überflüſſigen Saft hätte, ſo würde es butterhaft heißen können: doch hat ſie hinreichenden Saft zu ihrer Güte. Der Geſchmak iſt angenehm, mit einem eigenen Parfüm. Obſchon die Schale rauh iſt, ſo iſt ſie doch ſehr zart im Eſſen, wenn man ſie auch ungeſchält genießen will. Die Kerne ſind hellbraun: reift Anfang Novembers, und hält ſich lange. — Der Baum iſt ſehr fruchtbar, und hängt ſich wie Zwiebelgebund.

26) Die Winterkönigsbirn. Royale d'hyver. Spina di Carpi.

Eine anſehnliche groſze Frucht, von birnförmiger regulärer Geſtalt, d. i. oben dik und gegen den Stiel verloren und ſpiz zulaufend: manche ſind auch ſehr unförmlich und abweichend gebildet, wie überhaupt von der Form nie allein zu charakteriſiren iſt, zumal von Zwergbäumen. Die Blume iſt klein, oft auch groß und offen: der Stiel lang, etwas gebogen: die Schale iſt grün, meiſt rauh von grauen Punkten, Strichen und oft großen Flekken, bey der Zeitigung gelb, einige an der Sonnenſeite etwas ganz weniges braunröthlich angelaufen. Das Fleiſch iſt ſehr gelb, faſt ſchmelzend und voll edlen Safts und angenehmen Geſchmak: eßbar im November bis Januar. — Es giebt auch eine kleine Gattung, die eine glatte, gelbe Haut hat und auf der Sonnenſeite roth iſt auf Hochſtämmen und alten Bäumen.

27) Die Winterrobine. Robine d'hyver.

Eine bergamottähnliche plattgedrukte anſehnliche Birne, mit flacher Blume und 1 Zoll langem eingeſenkten Stiel. Ihre Schale iſt weißlich grün, an der Schattenſeite etwas dunkler. Ihr Fleiſch iſt etwas körnig, faſt ſchmelzend, voll angenehmen zukkerſüßen Safts und treflichen Muskatellergeſchmak. Reif vom November bis Ende Decembers.

28) Die Birne von Neapel. Poire de Naples.

Eine nicht groſſe, rundliche, aber gegen den Stiel mit einer ſtumpfen Spizze ſich endigende Birne, mit einem offenen in einer glatten und ſeichten Vertiefung ſtehenden Auge: nicht langem Stiel: glatter und grünlicher Haut, die bey der Reife gelb, und auf der Sonnenſeite braunroth wird. Das Fleiſch iſt etwas ſchmelzend, bisweilen wird es halb brüchig, wenn die Witterung ungünſtig iſt. Der Saft iſt ſüß und ſehr angenehm: eßbar im Februar und März. — Der Baum iſt ſehr kenntlich an dem glänzenden, ſich gegen unten rollenden Blatt.

29) Die Schäferbirne. Paſtorale, oder Paſtourelle. Muſette d'Automne.

Eine Herbſt- und Winterbirne zugleich. Sie iſt ſchon eßbar im October, hält ſich aber gut bis December und noch länger. Die Frucht iſt ſehr anſehnlich groß und lang: gegen den Stiel zu nimmt ſie gleichförmig ab, und iſt zugerundet ſpiz. Die Blume ſtehet der Frucht faſt gleich, wie auch der Stiel, der etwas lang, dik, am Anfang fleiſchig und wulſtig iſt. Die Haut iſt dunkelgrün, etwas rauh, auf einer Seite weißgelblich, auf der andern etwas gefärbet, getüpfelt und mit Roſtflekken: bey der Zeitigung wird ſie feucht anzufühlen. Das Fleiſch iſt halb butterhaft, gewöhnlich ohne Steine. Der Saft ſehr angenehm, etwas ſäuerlich und von einigem Muskatellerparfüm. — Der Baum trägt nicht früh.

30) Die Kaiſerbirne mit Eichenlaub. Imperiale à feuille de Chène.

Eine gute Birne von mittelmäßiger Gröſſe, in der Geſtalt einer mittelmäßigen Virgouleuſe: am Kopf abgerundet, und verloren gegen den Stiel zulaufend, und daſelbſt ſtumpf: faſt eyförmig, jedoch das Fruchtauge in einer flachen Aushöhlung. Der Stiel ziemlich dik, über einen Zoll lang, und ſizt in einem ganz kleinen Grübchen. Die Schale iſt glänzend, grünlichgelb und bey der Reife gelb, mit grünen und dazwiſchen kleinen grauen Tupfen und öfters Roſtflekken. Vom Stiel gehen einige röthliche Streifen gegen die Verdikkung der Frucht auf der

Son-

Sonnenſeite. Das Fleiſch iſt halbſchmelzend, ohne Stein. Der Saft gezukkert und gut, und das Kernhaus hat gewöhnlich nur 4 Samenfächer: eßbar im April und May. — Der Baum iſt kenntlich am Laub, das ſich wie die Eichenblätter kräuſelt.

§. 7.

Beſchreibung einiger feinen Sorten von Winterbirnen C. mit zartem Fleiſch.

Dadurch werden ſolche Birnfrüchte verſtanden, die zwar nicht den häufigen Saft wie jene haben, bey deren Genuß wir aber doch wenig von denen darin befindlichen Steinchen oder Körnchen vermerken, ohngeachtet der Saft nicht ſo überwiegend iſt, als bey butterhaften und halbſchmelzenden, und das Körnigte durch das feine und zarte Fleiſch unfühlbar gemacht wird.

Darunter ſind:

31) Die St. Lazinbirne. St. Lezin.

Sie gleicht einer kleinen St. Germain vollkommen: iſt dik von Schale, die grün und ſtark punktirt iſt, aber bey der Reife gelb wird: hat zuweilen ein butterhaftes, jedoch insgemein etwas trokkenes Fleiſch, mit einem biſamhaften Saft und angenehmen Geſchmak. Wenn ſie aber zu frühe vom Baum genommen wird, ſo ſchrumpft ſie ein, und ihr Fleiſch iſt alsdann trokken, ſandig und von geringem Werth. Auch muß man ſie ſorgfältig gegen den Froſt verwahren. Sie reift im März.

32) Die Auguſtinerbirne. St. Auguſtin.

Gleicht von Geſtalt einer großen Virgouleuſe, und hat in der Mitte einen Abſaz, von welchem ſie ſpizzig gegen den Stiel zuläuft. Das Auge iſt eingeſenkt: der Stiel ſteht frey, und iſt ziemlich lang: die Schale grün, wird beym Reifen ſchön gelb, und mit rothen Punkten auf der Sonnenſeite getüpfelt. Das Fleiſch iſt zart,

doch bey einigen hart und ſandig. Der Saft iſt recht gut und angenehm, etwas ſäuerlich und hat einen Muskateller-geſchmak: eßbar im December und Januar, und iſt dann etwas fettig anzufühlen.

33) Die Pfingſtbirne. Portail.

Sie wurde in der Provinz Poitou entdekt. — Eine mehr lange als runde Birne, grünlich mit ſchmuzzigen Flekken und kleinem Stiel. Das Fleiſch iſt gelblich, zart und von unvergleichlichem biſamhaften Geſchmak: reif im Januar und dauret bis Pfingſten. — Wenn ſie anfängt, kleine Flekken als den Anſaz zur Fäulniß zu bekommen, ſo iſt ſie am beſten zu eſſen.

34) Die verbrannte Kazze. Chat-brulé.

Sie iſt mehr eine gute lange daurende Kochbirne, als Tafelobſt, und kocht ſich ſchön roth. — Ihre Geſtalt iſt mittelmäßig groß, lang, faſt birnförmig: oben rund: die Blume in einer ſeichten Vertiefung und der Stiel 1 Zoll lang, am Ende dik und ſchief ſtehend: die Haut iſt glatt und glänzend, lebhaft roth und etwas gelb auf der Schattenſeite. Ihr Fleiſch iſt weiß, ohne Steine und zart, aber trokken. Sie dauret vom November bis an den März.

35) Die Winterzukkerbirne. Sucrée d'hyver.

Eine ganz mittelmäßig große, rundliche, gegen den Stiel kurz zugeſpizte Birne: mit einem dünnen 1 Zoll langen Stiel und nicht tief liegender Blume: rauher und bey der Reife gelblichgrüner mit hellbraunen ſtarken Punkten und Flekken ganz beſezten Schale, daß ſie davon etwas grau und bräunlich ausſiehet. Ihr Fleiſch iſt milde und fein, doch etwas ſteinig, hat aber häufigen und zukkerſüßen Saft und einen vortreflichen Geſchmak: hält ſich bis Oſtern.

36) Die Amadott. Amadotte.

Eine ſehr anſehnliche, kurze und dikke Birne, die ihren Namen von einer gewiſſen Dame Houdotte hat, welche

che dieſe Frucht zuerſt in Demigny in Bourgogne bekannt gemacht. — Sie iſt am Stiel breit abgeſtumpft. Das Auge liegt tief mit Hökkern umgeben, und der etwas gebogene ſtarke Stiel in einiger Aushöhlung. Die Haut iſt rauh, gelblichgrün. Das Fleiſch mild und zart, am Kernhaus mit Steinchen umgeben, die aber ihrer Güte nichts benehmen. Der Saft iſt häufig und angenehm, und der Geſchmak von einigem Parfüm: eßbar im November und December.

37) Die Kronbirne.

Ein teutſches Gewächs, und eine ſehr große, der Pfundbirne ähnliche und ſchäzbare Winterbirne. Oben iſt ſie ſehr dik, und gegen den Stiel iſt ſie ſtumpf. Die Blume ſizt in einer mäßigen Vertiefung, ſo wie auch der braune kurze Stiel. Die Schale iſt grün, rauh und mit grauen Punkten um und um beſezt, und hat öfters viele dergleichen Flekken. Erſt bey ihrer ſpäten Reife wird ſie gelb. Ihr Fleiſch hat zwar nicht häufigen Saft, iſt aber dennoch zart, mild und von angenehmem Geſchmak. Sie fängt erſt in der Faſtenzeit an lagerreif zu werden, und hält ſich ſehr lange zum Sommer hin. Man muß ſie lange am Baum laſſen. Sie dient auch außer der Zeit ihrer Lagerreife ſehr gut zum Troknen und Kochen. — Der Baum trägt häufig: er wird groß und macht kurze ſtarke, röthliche mit weißen Punkten hie und da beſtreute Sommerſchoſſe. Die Augen ſind ſpiz und unten breit.

§. 8.

Winterbirne von der Klaſſe D. mit brüchigem Fleiſch.

Wenn der Saft bey einer Birne nicht flüſſig, oder vielmehr frey ergießend, ſondern gleichſam zwiſchen den Faſern und Körnchen des Fleiſches mehr eingeſchloſſen iſt, ſo bricht es gewiſſermaßen beym Genuß in Stükchen. Iſt das Fleiſch glaſig und hart, ſo kracht es beym Beißen oder Schneiden: iſt aber das Fleiſch mild, ſo bricht es ſanft aus, wie bey vielen Bergamotten. Beide Arten Birnen haben gewöhn-

lich den ſtärkſten gewürzhaften Geſchmak, und den meiſten Parfüm, daher ſie auch von einigen Obſtliebhabern den Beurrés vorgezogen werden. — Die mit brüchigem und hartem Fleiſch ſind am meiſten zu Steinen geneigt, und wenn ihr Reifepunkt vorbey iſt, zum baldigen Teigwerden (daher auch ihre Zwergbäume nicht auf Quitten taugen); die mit brüchigem und mürbem Fleiſch aber werden leicht mehlig, ſobald ihr kurzer Reifepunkt vorüber gegangen, weil ihr ſparſamer Saft bald austroknet.

Wir theilen nun dieſe Klaſſe wieder ein a) in brüchig mit zartem Fleiſch und b) brüchig mit hartem Fleiſch.

a) **Brüchig und mürb, oder halbbrüchig.**

38) Die **Winterchriſtenbirne.** Bon Chrétien d'hyver *).

Eine große, pyramidenförmige, oft ſehr hökkerige ungleiche Birne, die über ein Pfund ſchwer werden kann. In der Mitte macht ſie häufig einen Abſaz. Das Auge iſt ein wenig eingeſenkt: der Stiel ſtehet mit Hökkern umgeben, iſt ziemlich lang, etwas gebogen: die Schale rauh und grün, wird aber bey der Lagerreife ſchön gelb und bekommt bisweilen auf der Sonnenſeite einige Röthe. Ihr Fleiſch iſt gewöhnlich brüchig, doch mürbe, kann aber unter gewiſſen Umſtänden ſehr treflich und halbſchmel-

*) Wir behalten billig den bekannten urſprünglichen Namen dieſer Birne, die Chriſtenbirne bey, da dieſe allgemein bekannte Birne (wie es wenigſtens die Sommerchriſtenbirne iſt), auch eine Menge Provinzialnamen erhalten hat. — In hieſigen Gegenden heißt ſie die Apothekerbirne: in Franken und Schwaben die große Zukkerbirne: in manchen Ländern die Malvaſierbirne, die Graciоli ꝛc. — Die verſchiedenen Meinungen von dem Urſprung ihres eigentlichen Namens anzuführen, iſt hier der Raum nicht. Höchſtwahrſcheinlich iſt es übrigens, daß ſie von teutſcher Herkunft iſt, wenigſtens, was die Sommer-Bon Chrétien betrifft; die Winter-Bon Chrétien ſcheint eine italieniſche Birne zu ſeyn. —

ſchmelzend werden, (wie ſie denn in Frankreich anfänglich für die beſte Birne gehalten worden; allein das kann nur eigentlich in der Provence gelten, und nicht einmal in der Pariſer Gegend, wo ſie bey weitem nicht ſo gut, als dorten wird). Sie muß 1) eine gute warme Lage haben, es ſey Hochſtamm oder Spalier (wobey denn auch vieles auf die Witterung des Sommers ankommt). Sie muß 2) erſt um Michaelis gebrochen werden, und alſo wohl zeitigen können. Sie muß hauptſächlich 3) auf dem Obſtlager unter Aepfel geſchüttet, und mit ſolchen bedekket werden. Die ausdünſtende Feuchtigkeit der Aepfel theilet ihnen bey eigener Austroknung ihres rohen Saftes immer eine gemäßigte Feuchtigkeit mit, und ſie werden ſodann ſehr delikat, und eine herrliche Frucht. Außerdem bleiben ſie gar oft in unſerem Klima eine bloße, jedoch ſehr gute Kochbirne. — Sie wird eßbar im Januar, Februar und März, und wenn ſie ſchon gelb iſt, ſo hält ſie ſich doch noch ſehr lange. - Bey naſſen Jahrgängen wird ſie etwas flekkig. Der Baum aber iſt ſehr fruchtbar und trägt alle Jahr.

39) Die Chriſtenbirne aus Spanien. Die ſpaniſche Winterapothekerbirne. Bon Chrétien d'Espagne.

Dieſe gleichet an Geſtalt und Größe der vorigen ſehr, hat aber ein kleineres Auge und iſt größerentheils wohlgeſtalter und länglicher. Auf der Sonnenſeite wird ſie lebhaft rot, mit kleinen braunen Punkten getupft, und die andere grüne Seite wird weißlichgelb und punktirt. Ihr Fleiſch iſt weiß und mit einigen grünen Punkten durchſäet. Wenn man nicht eben auch bey dieſer Birne vorbemeldete 3 Regeln beobachtet, ſo bleibt ihr Fleiſch brüchig, trokken und hart, und blos zum wirthſchaftlichen Gebrauch: aber bey beſagter Behandlung wird es zart und voll edlen Saftes. — Sie wird früher lagerreif als jene, und ſchon im November und hält ſich gut bis in Januar. — Keine von beiden tauget auf Quitten.

40) Die Orleaniſche Chriſtbirne. Bon Chrétien d'Orleans, oder de Provence.

Dieſe iſt noch einmal ſo groß als beide vorige, und ſo ungleich als dieſelben: bey ihrer Reife gelb und roth; ſie erfordert aber einen günſtigen Sommer eine geſchäzte Tafelfrucht zu werden, hingegen iſt ſie für die Küche und Wirthſchaft jederzeit eine ſchäzbare Birne.

41) Die Winterpomeranze. Orange d'hyver.

Eine mittelmäßig große runde Birne, in Geſtalt einer vollkommenen Bergamotte, deren Fruchtauge nicht tief ſtehet, wie auch der kurze dikke Stiel. Die Haut iſt ſehr fein, bräunlichgrün und mit der Reife bleicher, mit ganz zarten Punkten, und auch öfters vorſtehenden Warzen. Das Fleiſch iſt weiß, mildbrüchig, ohne Steine, und der Saft ſehr müskirt oder biſamhaft, welches einen überaus angenehmen Geſchmak verurſacht. Die Zellen des Kernhauſes ſind groß: eßbar vom Februar bis April.

42) Die Ronville. Martin-Sire.

Eine anſehnliche Frucht, von ſchöner Birngeſtalt, oben vollkommen rund, daß das Auge der Frucht gleich ſtehet, gegen den Stiel ſpiz zulaufend. Die Schale iſt glatt, punktirt und wird bey der Reife gelb, und auf der Sonnenſeite lebhaft roth. Ihr Fleiſch iſt brüchig und hat öfters um das Kernhaus Steine: gemeniglich nur 4 Samenfächer. Der Saft iſt ſüß, gezukkert und von einem angenehmen Parfüm: reif im Januar und Februar.

43) Die Martinsbirne. St. Martin.

Eine Varietät von Martin-Sire. — Mittelmäßig groß, oft ſtark, länglich, oben aufgeſchwollen und nach dem Stiel ſpiz zulaufend, der mit dem Fleiſch in einer gewundenen Geſtalt fortgeht: von Farbe grün, und bey der Reife über und über gelb, wie eine Beurré blanc und getüpfelt: ſüß und von einem ſtarken Ambra Geſchmak und Geruch. Sie dauret von Martini bis in die Mitte Decembers. Sie muß aber, ſobald ſie zu riechen anfängt, gegeſſen

geſſen werden, ſonſt verliert ſie ihren Saft, und wird trokken und fängt an zu faulen. Die, ſo grün bleiben und nicht gelb werden, taugen nichts.

b) Brüchig und hartes Fleiſch.

44) Die Wintermuskatellerbirne. Muscat d'hyver, auch Belle Muscat genannt.

Eine ſchöne anſehnliche Frucht, von theils langer, theils kurzer Form, das Auge eingeſenkt: der Stiel mittelmäßig dik und nicht lang, an einigen dik und fleiſchig: die Schale grün, auf der Sonnenſeite roth, auf dem Lager wird ſie gelb und fett anzufühlen. Das Fleiſch iſt hartbrüchig, der Saft ſüß und von einem ſtarken Muskatellergeſchmak: eßbar im December und von einem kurzen Reifepunkt. — Die Frucht hängt ſich wie Zwiebelgebund voll.

45) Die Rosmarinbirne. Holl. Louwtjes-Peer. Franz. Stergonette.

Dieſe theils mittelmäßig groſſe, theils kleinere Winterbirne gleicht an grüner Farbe, ehe ſie lagerreif und gelb wird, den Rosmarinblättern und iſt auch ſo punktirt. Bey der Zeitigung wird ſie rothgelb, wie röthliches Gold, und überaus ſchön weiß punktirt, ein Punkt an dem andern durchaus gleich. Ihre Geſtalt iſt faſt perlförmig. Die Blume ſizt oben faſt ganz flach und der Stiel auch ohne Vertiefung. Ihr Fleiſch iſt brüchig, voll köſtlichen ſüßen Safts, von einem ganz beſondern ſehr delikaten Parfüm. Zum Kochen ſind ſie auch ſehr gut: reif gegen Ende Decembers bis Februar.

46) Die ſchönſte Winterbirne. Belliſſime d'hyver. In Holland: Vermillon d'Espagne.

Sie hat ihren Namen mit der That, denn ſie iſt eine prächtige, ganz groſſe Birne, ſehr gut geſtaltet, birnförmig, goldgelb, über und über fein punktirt mit grauen Punkten, auf der Sonnenſeite mit zinnoberrothen Streifen ſanft bemahlt: die Blume ſtehet in einer mäßigen kleinen Vertiefung und hat einen Zoll langen Stiel. Ihr

Fleiſch iſt brüchig, und zwar nicht delikat, aber ſie iſt nicht nur zum Kochen, Troknen und anderem ökonomiſchen Gebrauch ſehr gut, ſondern ihre Schönheit, die eine Obſtſchale ungemein zieret, macht ihr Verdienſt. Sie hält ſich vom November bis in den May.

§. 9.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten II. von der Klaſſe der Herbſtbirnen.

Zu dieſer Klaſſe werden diejenigen Birnen gerechnet, welche von Michaelis an oder Anfang Octobers eßbar werden, und ſich nicht bis Weihnachten halten. Es giebt deren der meiſten delikate.

Wir beobachten wieder erſtere Ordnung und tragen vor:

A. Mit ſchmelzendem, oder butterhaftem Fleiſch.

47) Die weiße Butterbirne. Beurré blanc *).

Dieſe bekannte trefliche Birne verdient in einem jeden Obſtgarten zu ſtehen, und taugt der Baum vor vielen in unſer Klima: auch in rauhen Gegenden behauptet er dieſe vorzügliche Eigenſchaft. Die Pomologen ſchreiben ihm wegen ſeiner Fruchtbarkeit einen nicht hohen Wuchs zu. Allein ich beſaß ehemals einen ſolchen Baum, der die Höhe eines hohen Hauſes hatte. In ſeiner Tragbarkeit ſezzet er faſt kein Jahr aus. Seine Früchte ſind nicht nur für den Nachtiſch und zum friſchen Genuß ſehr delikat, ſondern ſind auch, ſo lange ſie noch nicht mild und lager-

*) Gleichbedeutende Namen: Doyenne: St. Michel, die Michaelisbirne: Bone-Ente: Citron de Septembre, September- oder Herbſtzitronenbirne: Poire Monſieur: in Brabant Valencia.

lagerreif ſind*), zu allem wirthſchaftlichen Gebrauch recht vorzüglich, zum Kochen, Schnizzen, beſonders zu Syrup und zu Muß oder Honig ꝛc.

An hochſtämmigen Bäumen wird die Birne ziemlich anſehnlich groß, an Zwergſtämmen (da ſie auch auf Quitten taugt), bekanntlich noch größer: meiſt an der Spizze beym Stiel abgeſtumpft, überhaupt aber ſehr verſchieden von Geſtalt, zumal an Spalieren: hat ein kleines ziemlich flach ſtehendes Auge: kurzen dikken Stiel, der bisweilen zwiſchen Beulen ſteht. Die Schale iſt zart, hellgrün, und wird bey der Lagerreife meiſt ſchön gelb, ſelten weißlichgelb, manche, doch wenige, bekommen an der Sonnenſeite einen röthlichen Anſtrich. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, wird ganz butterhaft und in guten Sommern auch von einem angenehmen Parfüm. Viele werden ſchon gegen Ende Octobers eßbar: und hat dieſe Sorte Birn auch dieſe gute Eigenſchaft, daß ſie nicht ſobald morſch und teig wird, wie beſonders die graue Butterbirne. Gegen Weihnachten aber wird ſie mehlig und iſt paſſirt.

48) Die verguldete weiße Butterbirne.
Beurré dorée.

Dieſes iſt eine vortrefliche Abänderung der erſtbeſchriebenen Birnſorte, und eine äußerſt delikate Frucht. Sie kann ihre Schweſter heißen, und iſt ihr an Form, Zeitigung ꝛc. ähnlich, hat aber nicht nur ein feineres Gewand als die weiße Butterbirne, ſondern auch eine größere Saftfülle. Ihre Schale iſt glänzend, wie mit Firniß überzogen, darunter wie matt gearbeitetes Gold, und hin und wieder leuchten Streifen und Flekken von ganz hochgelber Farbe hervor. Sie bekommt nichts Rothes, wie bisweilen, obſchon ſelten, die Beurré blanc, ſondern ihre Zierde auf der Sonnenſeite iſt mehr Glanz als auf der Schattenſeite. Der Geſchmak iſt zwar eben der ihrer Schweſter, hat aber noch mehrern Saft und iſt noch butterhafter und nähert ſich hierin der Beurré gris.

*) Alle Birnen von ſchmelzendem Fleiſch, wenn ſie zum Kochen oder ſonſtigen wirthſchaftlichen Gebrauch ſollen angewendet werden, müſſen noch hart ſeyn, das iſt, ihren Lagerreifepunkt und Zartheit noch nicht haben.

49) Die graue Butterbirne. Beurré gris.

Dieſe hat vor der weißen den Vorzug, daß ſie meiſt viel größer, und von noch häufigerem Saft und mehr ſchmelzendem Fleiſche iſt. — Ihre Geſtalt iſt pyramidenförmig, und werden bisweilen manche überaus groß, und wie Pfundbirnen, andere aber nur halb ſo groß, beſonders auf Hochſtämmen. Sie iſt grünlich und mit einem grauen Roſt überzogen, einige erhalten auch auf der Sonnenſeite eine ſchwache Röthe. Das Fleiſch iſt grünlich, und löſet ſich auf der Zunge ganz in Saft auf, ſo daß keine Birne ſchmelzender heißen kann: auch fehlet es ihr nicht an einem recht edlen Parfüm; aber ſie iſt auf Boden, Lage und Witterung weit empfindlicher, als erſtere. In naſſen Jahren bekommt ſie einen faden, gruſichten Geſchmak, und in ſchlechtem Boden wird ſie krüpplich, ſteinigt und knorzig. Sie reift im October, paſſirt aber geſchwinde, und iſt keine Herbſtbirne dem baldigen Teigwerden ſo unterworfen, als dieſe gute Birne.

50) Die graue Doyenne. Doyenne gris.

Dieſes iſt eine ganz andere Sorte als die Beurré gris, und näher mit der Beurré blanc verwandt, aber noch einmal ſo groß, und die größte unter den Herbſtbutterbirnen, an Gewicht 27 Loth ſchwer. Ihre Geſtalt betreffend, ſo iſt ſie ſehr dik und faſt rund, nur gegen den Stiel etwas ablaufend: hat eine kleine geſchloſſene Blume in einer ſeichten Vertiefung und einen kurzen dikken eingeſenkten Stiel. Ihre Schale iſt gelblichgrün mit grauen ſtarken Punkten beſäet, und hie und da mit großen grauen rauhen Flekken. Ihr ſehr ſchmelzendes delikates Fleiſch hat einen gezukkerten Saft und iſt etwas körnig, eßbar vom Ende Octobers bis halben November, ſelten bis Ende Novembers, aber eine trefliche Birne, vom allererſten Rang.

51) Die rothe Butterbirne. Beurré rouge.

Dieſe nähert ſich wieder der grauen Butterbirne und iſt mit derſelben ſehr verſchwiſtert. Sie hat faſt ihre Größe und Geſtalt: ein kleines Auge, das meiſt in einer trichterförmigen Vertiefung ſtehet: eine braunrothe Farbe auf der Sonnenſeite: öfters iſt ſie ganz mit rothen Flek-

ken bedekt, oder hat rothe kleine Punkte auf dem durchſcheinenden dunkelgelben Grunde. Ihr Fleiſch iſt nicht ſo ſtark butterhaft, als jener, ſondern etwas brüchiger, das ſie von derſelben am meiſten unterſcheidet, aber einen vortreflichen etwas aromatiſchen Saft. Uebrigens reift ſie mit jener, und hat auch gleiches Gewächs. Beide taugen auf Quitten und Wildlinge.

52) Die londner Birne. Poire de Londres.

Dieſes iſt eine ſehr vortrefliche, große Herbſtfrucht vom allererſten Range. Ihre Geſtalt iſt, wegen ihrer obern Dikke, etwas rundlich, doch etwas höher als dik: am Stiel abgeſtumpft: viele haben ſtarke Rippen und Erhöhungen: von gelbgrünlicher zarter Haut, ob ſie ſchon viele braune Flekken hat. Sie iſt ſtark punktirt. Die Blume klein und ſtehet in einer ungleichen Vertiefung, die etliche Hügel hat: der Stiel ebenfalls ſo eingeſenkt und kurz, ſtark. — Ihr Fleiſch iſt ſehr butterhaft ohne Sand und Stein, voll ſüßen und ſehr lieblichen Safts: reift im October, und wiegt öfters 27 Loth.

53) Die Flaſchenkürbisbirne. Callebaſſe.

Eine ſehr lange ſonderbar geſtalte Birne, die von oben gegen den Stiel allmählig faſt ſpiz zuläuft. Vor ihrer Zeitigung iſt die Grundfarbe grün, und übrigens, zumal auf der Sonnenſeite, hellbraun: bey ihrer vollkommenen Reife aber durchaus goldroth, wie die Aurate, Goldbirne. Die kleine Blume iſt, wie der Stiel, wenig eingeſenkt und lezterer ſtehet meiſt ſchief. Ihr Fleiſch iſt zart und fließend, und der Saft ſehr angenehm: zeitigt im October, und trägt häufig, doch nicht frühzeitig.

54) Die Schmakhafte. La Savoureuſe *).

Dieſes iſt eine Birne von entſchiedenem Werth und Delikateſſe. Sie iſt mittelmäßig groß, von Geſtalt und Größe,

*) Dieſen Namen hat Paſtor Henne der guten Birne beygelegt. So allgemein paſſend er auch auf alle andere guten Birnen iſt, ſo wollen wir ſie doch, dieſem verdienten Manne zu Ehren, nicht um-

Größe, wie die Virgouleuſe, faſt birnförmig, doch mehr eyförmig, mit einer flachliegenden ſternartigen kleinen Blume und einem nicht eingeſenkten 1½ Zoll langen Stiel. Ihre Schale iſt rein, dünne, mehr grün als gelblich, überall punktirt. Das Fleiſch iſt ſehr butterhaft und von angenehmem Geſchmak. Die Kerne ſind hellbraun. Sie iſt eßbar durch den November.

55) Die Forellenbirne.

Dieſe teutſche Nationalfrucht gehöret unſtreitig zu den delikateſten Herbſtbirnen. Sie behauptet ihre Vorzüge ſowol der Schönheit und dem treflichen Geſchmak, als auch ihrer Tragbarkeit nach. — Sie iſt von der Größe der Beurré blanc, aber mehr länglich, und man findet viele unter ihnen, die ganz regulär birnförmig ſind, wie Franzmadam, die mehreſten aber von Hochſtämmen laufen oben von der etwas vertieften Blume, (da ſie etwas aufgeſchwollen iſt) verjüngt zu und endigen ſich in eine ſtumpfe Spizze, an welcher ein ungleich längerer Stiel, als aus der Beurré, hervorwächſt. Sie führet auf einem ſchön gelben Grunde viele lebhaft rothe Punkte, die öfters an der Sonnenſeite ſo dicht erſcheinen, daß ſie in einander fließen wollen, doch immer ſcharf genug ſind, um ſie von einander zu unterſcheiden. Ihr Fleiſch iſt voller Saft und völlig ſchmelzend und ſo weiß, als bey der Beurré blanc, aber der Geſchmak iſt viel erhabener und erhält ſich lange in ſeiner Güte. Sie reift mit der Beurré gris Ende Novembers, auch wol Anfang Decembers, und erhält ſich länger als jene in ihrer Güte. Sie iſt eine der tragbarſten, die faſt nie fehlſchlägt, und bekommt ſo gut auf Quitten, als Birnwildlingen.

Der Baum macht ganz braunrothe Sommertriebe, daß man ihn faſt gar nicht verkennen kann. Die Augen erheben ſich aus einem breiten Grunde ſehr ſpizzig: der Baum läßt ſich in alle Figuren bringen.

56) Die

umtaufen, im Fall ſie nicht bereits einen Namen hat, der gang und gäbe wäre, ſo ich bisher noch nicht gefunden, jedoch faſt vermuthe.

56) Die lange grüne Herbſtbirne. Verte longue, Mouille bouche d'automne.

Eine herrliche, mittelmäßig große, wohlgebildete birnförmige Birne, mit einer faſt flachliegenden Blume. Die Schale iſt zart, grün mit weißgrauen Punkten: manche haben große graue Flekke, und einige bisweilen auf der Sonnenſeite braunröthlich. Das Fleiſch iſt ſehr ſchmelzend, weiß, delikat, ohne Steine: der Saft häufig und gezukkert und von einem angenehmen hochfeinen Parfüm, aber in ſchlechten Jahren und Boden wäſſerig, gruſicht und ſchlecht: eßbar im October und hält ſich 4 Wochen.

57) Die geſtreifte lange grüne Herbſtbirne. Die Schweizerbirne. Verte longue panaché. Verte longue Suiſſe *).

Dieſes iſt eine Verſchiedenheit und Abkömmling von der vorigen, und unterſcheidet ſich von derſelben nur theils dadurch, daß ſie meiſt etwas kleiner iſt, theils durch ihre gemahlte Haut, welche der Länge nach roth, gelb und grün geſtreift iſt. Sie hat auch Punkte. Bey ſolchen Früchten, die ſehr im Schatten hängen, ſiehet man oft keine Streife und ſind ſolche ganz grün. Auch iſt der Baum ſehr kenntlich, deſſen Holz geſtreift, und ſeine Sommertriebe oft goldgelb, und artig geſtreift ſind. Die Blätter aber ſelten, und haben nur einige davon Flekken, wenn der Baum auf Quitten gepfropfet iſt. — Wenn der Baum in feuchtem Boden ſteht, ſo werden die Früchte bald mehlig. Uebrigens iſt das Fleiſch delikat, voll ſüßen Safts, und ſein Parfüm gleicht dem der St. Germain. Die Kerne ſind braun: reift im October. — Manche ihrer Früchte ſind faſt eyförmig, mit einer faſt unvertieft ſtehenden Blume, und abgekürzten Spizze.

58) Der Wildling der de la Motte. Bezi de la Motte.

Dieſe Birne iſt von anſehnlicher Größe, ſehr dik, doch etwas länglich mit einer abgeſtuzten Spizze, in deren Aushöh-

*) Sie wird häufig, aber uneigentlich, die lange Schweizerbergamott, Bergamotte Suiſſe longue genannt. Sonſt heißt ſie auch Verte longue Suiſſe rayé, oder brodée.

höhlung der kurze, dikke, gerade Stiel heraus gewachſen. Das Auge ſtehet flach auf einer ziemlich ſtarken Erhöhung. Die Haut iſt dunkelgrün, mit ſtarken grauen Tupfen, und wird mit der Lagerreife der Frucht gelb. Das Fleiſch iſt ſehr weiß und ſchmelzend: der Saft ſüß und köſtlich: das Kernhaus groß: eßbar im October und November. — Eine ſchäzbare Birne.

Der Baum iſt kenntlich, da er Dorne macht; doch muß man keine ſcharfſpizzige darunter verſtehen, ſondern nur kurze Seitentriebe.

§. 10.

B. Herbſtbirne mit halbſchmelzendem Fleiſch.

59) Die engliſche Butterbirne. Beurré d'Angleterre.

Von mittelmäßiger Größe: länglichoval, gegen den Stiel ſpizzig, und einer ſchönen Verte longue ähnlich: mit etwas langem, dikken, krumm gebögenen und eben ſtehenden Stiel: ohnvertieftem Auge: glatten, graugrünen, getüpfelten und an der Sonnenſeite dunkelrothen Haut: zartem halbſchmelzenden Fleiſch, zuweilen mit etwas Stein: erhabenem Saft und angenehmen Geſchmak: reif im September und October. — Fault gern am Baum, der nur den Wildling verlangt, und auf Quitten nicht gedeihet.

60) Die Weinbergsbirne, auch Jungferbirne. Poire de Vigne. Demoiſelle.

Eine runde, kleine, delikate Birne mit einem ſehr langen Stiel: großem, der Frucht gleich ſtehenden Auge: rauhen, braungrauen, an der Sonnenſeite etwas röthlichen Schale, mit kleinen grauen Punkten getüpfelt. Das Fleiſch iſt halbſchmelzend, wird aber bald teig, wenn die Frucht nicht etwas vor der Zeitigung vom Baum genommen wird. Der Saft iſt ſehr gut, von erhabenem Geſchmak: reif im October.

61) Franchipanne.

Eine ſchöne und zugleich delikate Herbſtbirne von mittelmäßiger Größe: birnförmig: grün, mit grauen Tüpfeln, öfters dergleichen Flekken, ſtarkem Stiel, rauher und dikker Schale. Sie gleicht viel der St. Germain, nur giebt es bey dieſer viele größere. Das Fleiſch iſt faſt ſchmelzend, aber ſehr ſandig um das Kernhaus: von zukkerhaftem Saft und angenehmen Geſchmak, ſtehet aber der St. Germain nach: reif Ende Octobers.

62) Die ſchönſte Herbſtbirne. Belliſſime d'automne. In Holland: Vermillon.

Eine ſehr große ſchöne Birne von regelmäßiger Birngeſtalt, offenen etwas eingeſenkten Blume, ſchön gelb, über und über fein punktirt und auf der Sonnenſeite hoch zinnoberroth, die aber ſchattig hängen, werden nur wenig roth: hat ein weißes halbſchmelzendes Fleiſch: häufigen, ſüßen, erhabenen Saft: reif Ende Octobers.

§. 11.

C. Herbſtbirne mit zartem Fleiſch.

63) Die langſtieligte Herbſtmuskateller. Muscat à longue queue.

Eine ſchöne, faſt runde, mittelmäßig große Frucht: gegen den Stiel etwas länglich, doch unvermerkt: das Auge eingeſenkt: der Stiel ſehr lang und dünne: die Schale grün, zuweilen mit etwas Roſt überzogen, an der Sonnenſeite ſchön roth. Das Fleiſch iſt zart: der Saft zukkerſüß, fein erhaben und zuweilen etwas aromatiſch: reif im October. — Iſt als Hochſtamm am beſten.

64) Die Schelmbirne. Pendar.

Eine berühmte, große, meiſt ſchief gewachſene Herbſtbirne, die oben rund iſt, gegen den Stiel etwas abnimmt, aber in der Mitte einen Abſaz macht und dann eine abgeſtumpfte Spizze bildet, an welcher der kurze dikke Stiel ſtehet: überhaupt gleicht ſie vollkommen der Caſſolette, nur daß ſie größer und dikker iſt. Das Auge iſt faſt gar nicht ein-

eingeſenkt; die Schale auf der Sonnenſeite ſchön dunkelroth, auf der andern grün mit Roſt, ſo auf dem Lager gelb wird. Das Fleiſch iſt zart, und hat einen recht guten Saft, der in guten Jahren etwas müskirt iſt: reiſt im September.

65) Die Herbſtzukkerbirne. Sucre verd d'Automne.

Dieſes iſt die franzöſiſche, zum Unterſchied von der italieniſchen. — Eine mittelmäßig große, oben dikke und gegen den Stiel ſpizzig zulaufende Birne, von grünlich gelber Schale, welche ſtark mit braunen Punkten beſäet iſt, auch öfters dergleichen Roſtflekken hat: bisweilen wird ſie auch auf der Sonnenſeite braunröthlich. Die Blume iſt klein und ſteht flach: der Stiel grün und nicht eingeſenkt. Ihr Fleiſch iſt etwas brüchig, ohne Sand und Stein, und hat einen ſehr ſüßen und überaus gewürzhaften Saft: reift Ende Octobers. — Der Baum wächſt freudig und iſt ſehr tragbar auch bey ungünſtigen Jahren.

66) Der doppelttragende Birnbaum. Der Zweyträchtige. Double fleur & fruit: Deux fois l'an: Bonne de fois l'an: Engelſe Köningin, Engliſche Königin. *)

Ein ſeltenes und recht wunderbares Phänomen unter dem Obſtbaumgeſchlechte. — Dieſer ſonderbare Baum blühet alle Jahre zweymal, zu verſchiedener Zeit, und trägt oft ſehr reichlich Sommerbirnen und Herbſtbirnen. Trägt er wenige Sommerbirnen, ſo bekommt er deſto mehr Herbſtbirnen, und nach vielen Sommerbirnen, trägt er weniger Herbſtbirnen, und bey obſtreichen Jahren ſind beide Gattungen reichlich. — Zu den Sommerbirnen blühet er mit andern Birnbäumen, und zwar an allen Aeſten des Baums, und wenn dieſe Sommerbirne noch nicht ganz halb-

*) Im Schleswigiſchen heißt ſie die Gurkenbirne: die Augurkenbirne: Mäuſebirne: Calbas: Poire de Figue.

halbwüchſig, und ſo groß ſind, als Kirſchen, ſo blühet er zum andernmal zu den Herbſtbirnen und zwar wiederum am ganzen Baum, und an eben dem Fruchtholz, woran die Sommerbirnen hängen. —

Die Sommerbirne reift um Jakobi, und iſt gros, gelb, und geſtaltet wie die Beurré blanc, oder weiße Butterbirn. Sie iſt gut, ſüß und ſaftig, nach 14 Tagen aber wird ſie morſch.

Die Herbſtbirne iſt ganz ſonderbar. Sie hat weder Kerne noch Blume. Ihre Geſtalt gleicht vollkommen einer halbgewachſenen Gurke, und iſt auch wie ſolche grün und gelb. Sie ſind alle krumm und eingebogen gewachſen. Oben rund, wie eine Gurke, in der Mitte gebogen und gegen den Stiel ſpiz. Von Geſchmak iſt ſie gut, ſüß, ſaftig und hat ein zartes Fleiſch. Sie reift im Herbſt und hält ſich 4 Wochen.

67) Die Azerolbirne. Hahnbuttenbirne. Rothbirle. Am Rheinſtrom: die Miſpelbirne. L'Azerolier-Poirier.

Eine gar artige ſchöne Frucht, jedoch mehr zur Zierde als großen Nuzzen. — Der Baum muß aus mehr als einer Vermiſchung des Blütheſtaubs, und zwar aus dem des Weißdorns (Crataegus), des Speierlings oder Sperberbaums (Sorbus alpina) und des Miſpelbaums (Meſpilus), und auch wol von der großen wilden Hagebutte (Roſa villoſa L.) entſtanden ſeyn. — Der Wuchs dieſes Birnbaums iſt stark, wie des Speierlings, und die Frucht hat die völlige Geſtalt der Speierlinge, aber die ſchönſte Hainbuttenröthe. Die Rinde iſt nicht wie bey Birnbäumen, ſondern nähert ſich des Miſpelbaums, und die Blätter ſind den Miſpelblättern an der Form ſehr ähnlich, jedoch haben ſie lange Stiele, und die Farbe iſt auch etwas verſchieden, als welche ganz ſchwärzlichgrün iſt. Die Blüthe habe ich noch nicht genau unterſucht, da mein Baum noch nicht getragen hat. Die Frucht iſt klein, zwar verſchieden, jedoch meiſt birnförmig und von der Geſtalt der Speierlinge, von ganz zarter Schale, gelbem Fleiſch, das ſehr zart, doch etwas trokken, aber von ſehr angenehmem Geſchmak iſt, und wenn ſie beſonders etwas teigig werden, einen Parfüm von Hahnebutten haben. Sie reifen in der Mitte des Septembers. — Der Baum wird

auf Birnwildlinge gepfropft, und ſchlägt ſehr gut an. Seine Charaktere ſezzen ihn zum wirklichen Birnbaum bey allen ſeinen Abweichungen, und haben auch die Früchte bey aller ihrer Aehnlichkeit in der Geſtalt und Farbe mit den Azerolen ein Kernhaus mit fünf Fächern, und darinnen 10 kleine wahre Birnkerne.

§. 12.

D. Herbſtbirnen mit brüchigem Fleiſch.

68) Die Junker Hanſen Birne. Meſſire Jean blanc.

Eine der Virgouleuſe ähnliche mittelmäßig große Birne, mit eingeſenktem Auge und Stiel: graurö̈thlicher glatter Schale, die beym Reifen gelb wird. Das Fleiſch iſt brüchig und etwas ſteinig, mit einem großen Kribs und Kernen: hat einen ſehr gezukkerten und überaus angenehmen Saft und Geſchmak: reift im November.

Die graue Meſſire Jean reift mit der weißen, und gleicht ihr ſehr, hat nur eine rauhere und dikkere und hellbraune Schale, die bey der Reife etwas gelb wird.

Der goldene Hans, Meſſire Jean doré iſt ziemlich groß, hat eine tiefe Blume, und einen im Fleiſch ſizzenden Stiel und iſt am Kopf breit: von Farbe hellbraun, da das Gelbe durchſcheint: reif im December. — Iſt auch ſehr vorzüglich zum Kochen.

69) Die Haberbirne. Die geſegnete Birn. Ah mon Dieu! Poire benite. Belle fertile.

Eine perlförmige, mittelmäßig große Birne, mit einem etwas langen geraden Stiel: gelb, auf der Sonnenſeite hellroth mit dunkelrothen Punkten. Das Fleiſch iſt körnig oder halbbrüchig: der Saft gezukkert und der Geſchmak ſehr gut, wenn der Sommer warm und die Frucht wohl reif iſt: gegen Ende Septembers. — Der Baum trägt überaus reichlich, hochſtämmig und zwerg, daher ſie den Namen hat. Ah mon Dieu! aber heißt ſie, weil der König von Frankreich Louis XIV. aus Verwunderung alſo ausgerufen, da er zum erſtenmal den Baum

ſo

ſo voll Früchte erblikte, und der Baum noch keinen Namen hatte.

70) Die Rietbirne. Angober. Riet-Peer. Angobert.

Sie hat wenigſtens unter den wirthſchaftlichen Birnen eine der erſten Stellen um ihrer ſehr großen und alljährlichen Fruchtbarkeit willen. Ihr Geſchmak iſt auch wirklich nicht ohne Parfüm und in günſtigen Jahren auch eine gute Tafelbirne. — Sie ſiehet der Beurré gris ähnlich, iſt aber größer, ſchmuzzig gelb mit bräunlichen Flekken, und hat einen ſtarken Firnisglanz: eßbar im October und November. — Wenn ſie ſehr groß ſind, nennet man ſie in Holland die doppelte Rietbirne.

Der Baum baut ſich vorzüglich ſchön, und ſeine Blätter ſind ſehr groß, lang, breit, und angenehm dunkelgrün und glatt: das ſchönſte Blatt unter den Birnblättern.

71) Die Schmuzzige. Vilaine. Vilaine d'Anjou.

Dieſes iſt auch eine vorzügliche Kochbirne und wegen ihrer jährlichen ſehr ſtarken Fruchtbarkeit und derben zu allem ökonomiſchen Gebrauch dienlichen Fleiſch zu empfehlen. Sie iſt länglich, von bräunlicher Farbe, und an der Sonnenſeite etwas roth. Sie läßt ſich auch zur Noth eſſen. Vom September bis November.

72) Die Kümmelbirne. Beſy d'Hery.

Sie iſt keine bloße Kochbirne, und hat einen ſehr feinen kümmelartigen Geſchmak und iſt ſehr tragbar: jedoch zum Kochen ꝛc. ſehr vorzüglich. Ihre Geſtalt iſt mehr rund als lang, ganz gelb bey ihrer Reiſe, mit einem ſchmalen langen Stiel, der im Fleiſch ſizt: reift Anfang Novembers.

73) Die Perſiſche Birne. Perſik-Peer.

Ihre Geſtalt iſt länglich, wie die Epine d'été: ihre Farbe grün, beym Zeitigen nur wenig gelblich: hat ein brüchiges Fleiſch, ſüßen Saft, ohne ſonderlichen Parfüm,

ſüm, und gehört in zweyten Rang, reif im October gegen Martini.

74) Die groſſe Septemberbirne.

Sie iſt ſehr groß, und hat die Geſtalt der Bon Chrétien: iſt gelb, und voll grauer feiner Punkte und hat auf der Sonnenſeite braune Flekken. Der Stiel iſt lang und ſtark. Sie reift im September, wird 14 Tage darauf eßbar, und dauert höchſtens 6 Wochen. — Der Baum iſt ſehr fruchtbar.

§. 13.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten III. von der Klaſſe der Sommerbirnen.

In die Klaſſe der Sommerbirnen gehören alle frühere und ſpätere Birnen, welche nach der verſchiedenen Natur einer jeden Sorte vom Jul. bis zum September zur Zeitigung kommen, und allermeiſt auf dem Baum zum Eſſen reif werden, oder doch nur wenige Tage auf dem Lager etwas nachreifen, ſich aber insgeſammt nicht lange, und einige nur wenige Tage halten, ohne teigig, mehlig oder faul zu werden. — Bey den allermeiſten Sommerbirnen muß die Regel beobachtet werden, daß man ſie nicht zu lange am Baum laſſe, damit ſie nicht überzeitig werden, d. i. ihren Reifepunkt nicht auf dem Baum endigen: ſonſt werden ſie unſchmakhaft, ſaftlos und mehlig.

A. Sommerbirnen mit butterhaftem oder ſchmelzendem Fleiſch.

75) Die weiße Sommerbutterbirne.

Eine bisher noch ſehr unbekannte trefliche Frucht, die mit der bekannten und beliebten weißen Herbſtbutterbirne, Nr. 47. an Farbe, Haut, Geruch und Geſchmak vollkommen übereinkommt, nur in ihrer Geſtalt mehr rund iſt, ſchon im September reift und — als Sommerbirne — bald morſch wird, und desfalls ihrer Schweſter, oder vielleicht Mutter,

der

der Herbſtbutterbirne nachſtehet. Indeſſen bleibt ſie doch ein edles Geſchenk der Pomona und verdient ſehr fortgepflanzet zu werden.

76) Die lange grüne Sommerbirne. Belle Verge.

Eine ſehr ſchöne, große und vortrefliche Frucht, meiſt über einen halben Fuß lang, da gewöhnlich die Birne 4 Zoll und der Stiel 3 Zoll mißt. Sie iſt wohlgeſtaltet, ſchmal, ſehr lang, am Auge abgerundet und läuft ganz ſpiz auf den Stiel aus, der eine Verlängerung der Frucht vorſtellt. Die Farbe iſt ſchön hellgrün, bey der Reife ſpielt ſie etwas ins Gelbe. Die Haut iſt nicht dikke oder rauh, aber etwas zähe, daß man ſie bey der Reife abziehen kann. Das Fleiſch iſt zart und ſchmelzend, voll ſüßen Safts, mit einem ſehr angenehmen Parfüm. Die Kerne ſind ſchwarz und länglich ſpiz. Sie reift Mitte Auguſts und hält ſich als Sommerbirne lange. Sie behauptet einen vom erſten Range unter den Sommerbirnen ſowol wegen ihrer Delikateſſe, ſtarken Größe, Anſehen und ziemlich frühen Reife, als auch wegen ihrer Haltbarkeit: zugleich wegen der Fruchtbarkeit des Baums und ſeinem feinen Gewächs. —

77) Die ſchöne lange Sommerbirne. Belle longue d'été.

(Hat noch nicht Früchte getragen.)

78) Die fürſtliche Tafelbirne.

Eine der früheſten, größeſten und delikateſten Sommerbirnen. Die Frucht iſt lang und birnförmig, die Schale grün und wenig gelb: das Fleiſch ſchmelzend und gewürzhaft: reif im Anfang Auguſts: hält ſich nicht lange.

Der Baum wird groß und anſehnlich.

79) Die Franz-Madam. Poire Madame. Madame de France. Engl. The Windſor Pear.

Eine ſchöne, ziemlich große perlförmige Birne: mit eingeſenkter Blume: auf der Sonnenſeite roth mit gelben

Pünktchen, und übrigens ſtrohgelb: von zarter Schale: ſchmelzendem delikaten Fleiſch, das überaus ſaftig und ſüß iſt: reift Mitte Auguſts, hält ſich aber nur höchſtens 12 Tage.

80) Die Ritterbirne.

Eine in Sachſen und um Halle bekannte und häufige Birne: ſehr groß, dik und rund: das Fleiſch ſehr ſchmelzend, am Kernhaus ſteinig: von pikantem Geſchmak, der auf das Säuerliche ſticht: eßbar Ende Auguſts und Anfang Septembers. Hält ſich an 4 Wochen und gehört zu den Vorzüglichen.

81) Die Rettigbirne. Caſſolette.

Eine ſehr vorzügliche und in und um Leipzig *) ſehr beliebte Sommerbirne: klein, länglich, grau: von einem häufigen, überaus erfriſchenden Saft, der, weil er lieblich ſäuerlich iſt, den der Beurré gris, als mehr widerlich ſüß für manchen Gaumen, übertrifft. Nimmt man ſie vor der völligen Zeitigung vom Baum, ſo wird ſie ganz ſchmelzend. Läßt man ſie aber auf dem Baum zur Reiſe kommen, ſo iſt ſie wol ſüß und muskatellerartig, aber zugleich mehlig: reift Ende Auguſts. — Der Baum iſt überaus tragbar und ſezt kein Jahr ganz aus; nur Schade, daß die Frucht ſo bald teig wird. Sie ſchmekt auch den Elſtern ſehr gut.

82) Die Saftbirne. Mouille bouche longue. Mouille bouche d'été. **)

Eine ſchöne groſze wohlgeſtaltete Birne, bauchigt, gegen die Blume abgerundet, und am Stiel ſtumpfſpizzig: mit einer ſtarken eingeſenkten Blume: mittelmäßigem Stiel: glatten, gelblichgrünen, mit grünen Punkten beſäeten, auf

*) In der Niederlauſiz und in den Meißniſchen Weinbergen heißt dieſe die Ritterbirne. — So hart hält es in der Pomologie veſten Anker zu werfen.
Die Caſſolette des Du Hamel ſiehe weiter unten Nr. 100.

**) Heißt auch Coule Soif, Durſtbirne: Trinkebirnlei, Holl. Bruſſelle Peer, Brüßler Birn: Im Wirtembergiſchen die Waſſerbirne.

auf der Sonnenſeite blaßbraunrothen dünnen Schale: ſchmelzendem Fleiſch: gutem und vollen Saft, und überaus angenehmem Geſchmak: reif Ende Auguſts. — Eine der beſten Sommerbirnen: paſſirt bald, und muß bald vom Baum genommen werden: wenn ſie aber am Baum gelb wird, ſo iſt ſie mehlig. Ein Vortheil, daß eine nach der andern reift.

83) Die Jalouſie. Jalouſie.

Groß, dik, mit einer kurzen zugeſtümpften Spizze: kleinem, enge eingeſenkten mit ziemlich hohen Beulen umgebenen Auge: eingeſenktem zolllangen Stiel: bräunlichen, auf der Sonnenſeite etwas röthlichen Haut, die kleine runde Wärzchen hat. Wenn die Frucht grün abgenommen wird, iſt das Fleiſch ſehr ſchmelzend, wird aber leicht teig, wenn ſie zu lange am Baum bleibt. Der Saft iſt häufig, gezukkert, erhaben und vortreflich: reif im October.

84) Der Sommerdorn. Epine d'été. Fondante musquée.

Groß, birnförmig: mit großem friſchſtehenden platten Fruchtauge: uneingeſenktem zolllangen Stiel: glatten grüngelblichen fettigen Haut, die voll weißlichter Punkte iſt: ſchmelzendem Fleiſch: erhabenem ſehr gewürzhaften Saft und vortreflichem ſehr ſtarken Muskateller-Geſchmak und Geruch, welcher dem von der Petit Muscat ähnlich iſt: reif Anfang Septembers. — Sie hängen ſich büſchelweiſe, 5. 8. 10 bey einander, und halten ſich bey 3 Wochen lang auf dem Lager. — Vom erſten Rang.

85) Die Voltmarſe.*)

Eine höchſt delikate Sommerbirne, etwas klein, gegen oben dik, an der Blume aber wieder zulaufend und abgerundet, und am Stiele kurz ſpizzig. Ihre dünne Haut ſiehet bräunlich gelb, und iſt öfters rauh. Ihr Fleiſch iſt voller Saft und ſchmelzend, ſüßſäuerlich und pikant: reif im September und hält ſich einige Wochen, wegen ihrem treflichen Saft ſtellen ihr die Wespen äußerſt nach.

*) Name eines Dorfs in Weſtphalen.

86) Die langſtieligte Zukkerbirne. Die Blanquet mit langem Stiel. Blanquet musqué à longue queue.

Sie iſt von der Größe und Geſtalt der vorhergehenden, nur etwas aufgeſchwollener gegen die Blume. Alle Früchte ſind gebogen oder ſchief, ſo, daß die Blume und der Stiel auf eine Seite ſtehen. Die Schale iſt hart und dünne, grün, mit einigen linſengroßen Flekken, wird aber beym Zeitigen gelb. Das Fleiſch iſt ſchmelzend, von einem herrlichen Geſchmak und ſowol ſüß als etwas aromatiſch, daß ſie unter den beſten Sommerbirnen im erſten Rang ſtehen kann: zeitigt im Auguſt.

Der Baum iſt ſehr tragbar, macht grob kurz Holz; runde, fein gezahnte, dunkelgrüne Blätter, und taugt auf Quitten und Wildling, doch wegen ſeinem Wuchs am beſten zu Hochſtamm.

87) Die grüne Sommerzukkerbirne von Hoyerswerda. (Ein Wildling.)

Sie iſt höchſt wahrſcheinlich aus einem Kern der Sucré verd entſtanden und haben die Zweige ſehr ſtarke Stacheln. — Die Birne iſt ſehr anſehnlich länglich, gegen die Blume, die ſich öfters verliert, oder mangelhaft iſt, etwas aufgeſchwollen und abgerundet: der Stiel kurz, eingeſenkt: die Haut ganz grün, und überall grau und grün getüpfelt. Von ſehr vorzüglichem Geſchmak, daß ihr nicht leicht eine Sommerbirne den Vorzug ſtreitig macht. Läßt man ſie auf dem Baum völlig reif werden, ſo hat ſie eine hellere Farbe, weniger Saft, aber doch einen ſehr feinen muskatellerartigen gewürzhaften Geſchmak, und iſt ſchmelzend von Fleiſch ohne alle Steine. Wird ſie aber früher abgenommen, ſo iſt ſie außerordentlich ſaftig und weinartig, und der Saft aus weinſäuerlich, ſüß und gewürzhaft ſo unvergleichlich vermiſcht, daß ſie ihre Mutter die Sucré verd an Delikateſſe und Parfüm weit übertrifft: reift Mitte Auguſts, und hält ſich auf dem Lager 14 Tage und darüber.

Der Baum iſt ſehr tragbar und trägt alle Jahre, dauerhaft, und leidet nicht ſo bald, als andere vom Froſt, wie überhaupt die Wildlinge. — Sie erzeugte ſich zu Hoyerswerda in der Niederlauſiz, und iſt ein Beweis,

weis, daß in unſerem Teutſchland ſo gute Obſtſorten entſtehen können, als in Frankreich.

88) Die türkiſche Königsbirne. Royale Conſtantinople.

Eine ſehr ſchöne und trefliche Sommerbirne mit ſchmelzendem Fleiſch, herrlichem Saft und überaus angenehmem Geſchmak: reif Ende Auguſts, und hält ſich eine ziemliche Zeit ſehr gut.

89) Die gute graue Sommerbirne. Griſe bonne. Poire de forêt. Ambrette d'été.

Eine mittelmäßig große, lange und oben runde, mit einer abgeſtumpften Spizze ſich endigende Birne, mit gleichliegendem Auge: dikkem, eingeſenkten Stiel: graugrüner Haut mit weißlichen Punkten, an einigen Stellen röthlich gefärbt: ſchmelzendem Fleiſch und erhabenem zukkerhaften Saft: reif Ende Auguſts.

§. 14.

B. Sommerbirnen mit halbſchmelzendem Fleiſch.

90) Die Eyerbirn. Die Beſtebirn.

Dieſe ſehr bekannte, jedoch in manchen teutſchen Provinzen noch ſeltene teutſche Birne, die aus der Schweiz abſtammet, darf ſich nicht ſchämen, auf dem Nachtiſch neben den geprieſenſten franz. Beurrés zu ſtehen. Ihr ſüßſäuerlicher Saft, mit einem eigenen Parfüm verbunden, macht dem zukkerhafteſten Saft bey vielen Obſtliebhabern den Rang ſtreitig. Das Fleiſch iſt zwar nur halbſchmelzend, aber immer fein genug. Man muß ſie auch nicht auf dem Baum gelb werden laſſen. Sie hat die vollkommene Geſtalt eines Eyes, iſt grün und ſtark punktirt, und wird bey der Reife goldgelb: ſelten wird die Sonnenſeite roth, alsdenn aber ſehr lebhaft roth. Sie reift im September wird bald teig, taugt auch zu allem ökonomiſchen Gebrauch. — Der Baum wird ſehr groß und iſt außerordentlich fruchtbar.

91) Die Ananasbirn. Ananas Peer.

Eine holländiſche delikate Frucht. Sie iſt nicht groß: birnförmig: hat gewöhnlich zwey Vertiefungen vom Auge bis zum Stiel. Das Auge iſt klein und ſteht faſt flach, und der Stiel, der immer ſchief nach einer Seite ſtehet, geht von der Spizze aus ohne alle Einſenkung. Die Schale iſt papageygrün, gelbgraulich überzogen, wird aber beym Zeitigen gelb und nimmt bisweilen auf der Sonnenſeite eine kleine Carminröthe an. Ihr Fleiſch iſt ziemlich zart, zuweilen etwas körnig: der Saft ſüß und überaus angenehm: zeitigt im September. — Der Baum macht gut Holz und trägt gern. Sein Blatt iſt ſehr fein gezahnt.

92) Die geblümte Muskatbirne. Muscat fleuri.

Eine kleine, am Auge und Stiel etwas breitgedrukte Birne, mit einer großen ohne Vertiefung ſtehenden Blume: dünnem etwas langen Stiel: glatten, gelblichgrünen, auf der Sonnenſeite roth mit fahl vermiſchten Haut: etwas grünlichem halbſchmelzenden, doch mehr brüchigem Fleiſch und parfümirtem Saft: reif im Julius.

93) Die ſchönſte Sommerbirne. Beliſſime d'été. Supreme.

Mittelmäßig groß, kurz, birnförmig, oder ſtumpfſpizzig am Stiel und oben dik: die Blume gedoppelt und hochroth: der Stiel fleiſchig, kurz: die Haut glänzend, glatt, an der Sonnenſeite ſchön hochroth durch lauter rothe Punkte, übrigens bey der Reife zitronengelb und bisweilen bräunlichroth geſtrichelt: das Fleiſch halbſchmelzend: um das Kernhaus ein wenig ſteinig: nicht ſehr, doch hinlänglich ſaftig: der Saft ſüß, und ziemlich angenehm, jedoch nicht ſehr erhaben: reif Ende Julius bis Mitte Auguſts, und paſſirt bald.

94) Die Sparbirne. Epargne. St. Samſon. Beau Préſent.

Dieſe Birne beſchreibt und zeichnet du Hamel als ſehr lang und der Geſtalt eines Weberſchiffes ähnlich, mit grün=

grünlicher Haut, auf der Sonnenſeite roth mit ſchmelzendem Fleiſch und ſäuerlichem Saft. — Knoop beſchreibt ſie als eine große längliche Birne, von etwas ungleicher ſchiefer Form mit einem langen Stiel (womit aber ſeine Zeichnung ganz widerſprechend iſt): reif, an der Sonnenſeite roth, auf der andern grünlichgelb: von derbem Fleiſch und manchmal ſaurem Geſchmak. —

95) Die Solitaire. Solitaire. Manſuette.

Eine große, dikke und lange, gegen den Stiel verjüngt zulaufende Birne von irregulärer, der Winter-Bon Chrétien gleichender Geſtalt, mit einem in niedrigen Beulen ſchief ſizzenden Auge, und ſtarkem oben mit Fleiſch überwachſenen Stiel, der öfters auch ſchief ſtehet: grüner braungeflekter Haut, auf der Sonnenſeite etwas gelb und mit der Zeitigung auch etwas roth. Das Fleiſch iſt weiß, halbſchmelzend, und ziemlich fein, mit vielem erhabenen Saft, der etwas ſäuerlich iſt. Sie wird gerne teig: reift Anfang Septembers.

96) Die Weſpenbirne. Bourdon musqué *).

Eine kurze, nicht große Frucht, mit einem etwas langen geraden Stiel: gelber und rother Schale, deren Fleiſch müskirt und ganz den Geſchmak der Orange rouge hat, nur weicher und ſchmelzender, deswegen ihr von Weſpen und Horniſſen außerordentlich nachgeſtrebt wird: reif Ende Auguſts: gehört zu den mittelmäßigen.

§. 15.

C. Sommerbirnen mit zartem Fleiſch.

97) Die Salviati. Salviati.

Von Bergamottengeſtalt, und meiſt rund, oben eingedrukt, doch am Stiel ſpiz zulaufend: das Auge in einer ſeich-

*) Iſt in den meiſten Pomologien ganz irrig und unpaſſend durch Pilgerbirne überſezt, weil Bourdon auch ein Pilgerſtab heißt. Daß aber hier Bourdon eine Weſpe bedeute, kann jeder leicht begreifen, zumal wer ſie ſelbſt erziehet.

ſeichten Aushöhlung: der Stiel eingeſenkt, gerade, kurz: die Haut wachsgelb, auf der Sonnenſeite zinnoberroth, bisweilen mit großen röthlichen Flekken beſezt und alsdann rauh: das Fleiſch vortreflich, zart: mit zukkerhaftem parfümirten Saft: reif im September.

98) Bouſchet. Du Bouchet.

Groß, rundlich, gelb von Farbe mit grünen Tupfen, das Auge iſt eingeſenkt: der Stiel ſtark, oben fleiſchig. Einige gleichen einer mittelmäßigen Bergamotte, andere einer großen Caſſolette. Das Fleiſch iſt mild, zart und ſüß von Saft: reift im Auguſt. — Sehr tragbar, und gewähret der Baum mit ſeinen Früchten dem Auge einen herrlichen Anblik.

99) Die königliche Muskatellerbirne. Muscat Royal. Hier heißt ſie die Balſambirne.

Hat eben die Geſtalt und Größe, einen kurzen Stiel: rauhe grünliche Schale, auf der Sonnenſeite röthlich angelaufen. Hat ein zartes ſüßes Fleiſch, hohen müskirten Saft und vortreflichen Geſchmak und Parfüm: reift Mitte bis Ende Auguſts.

100) Die Caſſolette (des Du Hamel *).

Dieſes iſt eine ganz andere Sorte, als obige ſo genannte obſchon ſehr gute Rettigbirne. Sie iſt klein: faſt birnförmig: oben rund: die Blume nicht eingeſenkt, aber der kurze Stiel, an welchem die Frucht eine abgekürzte Spizze macht. Ihre Farbe iſt grünlichgelb und an der Sonnenſeite etwas roth geſtreift. Ihr Fleiſch zart, etwas brüchig: hat einen ſüßen Saft und einen angenehmen Muskatellergeſchmak: reift Ende Auguſts.

101) Die

*) Er nennt ſie auch: Muscat vert: die grüne Muskateller: Frioler: Lechefrion.

101) Die Magdalenenbirne. Die Karmeliter-Zitronenbirne. Madeleine. Citron des Carmes.

Eine etwas große, faſt birnförmige Birne. Das Auge iſt wenig eingeſenkt: der Stiel iſt ſtark. Die Schale iſt grün, und bleibts auch bey der Zeitigung, bisweilen auf der Sonnenſeite röthlich angelaufen. Das Fleiſch iſt ſehr zart, faſt ſchmelzend, ſehr ſaftig und gut, doch nicht in ſchlechten Jahren: reif Mitte Julius. — Trägt ſtark. Die Frucht hält ſich nicht lange.

102) Die Doppelte Kaiſerbirne. Weiße Kaiſerin. Kalmerbirne. Danzigerbirne. Dubbelde Keizerin. Witte Keizerin. Kalmer-Peer. Danziger-Peer. Commandeurs-Peer.

Eine holländiſche gute Frucht: ſehr groß, nach dem Stiel pyramidenförmig, manchmal ſchief gewachſen: das Auge liegt nicht tief: der Stiel kurz, dik und krumm: die Schale glatt, bey der Reife gelb, auch mehr oder weniger braun geflekt, und manchmal an der Sonnenſeite etwas röthlich. Das Fleiſch mild und ſaftig, von ſehr lieblichem und angenehmen Geſchmak: reift im Sept. und October, dauert nicht lange, und wird mehlig.

103) Die Sirenenzitronenbirne. Citron de Sirène. Limon.

Eine ſehr frühe Sommerbirne: mittelmäßig groß, von birnförmiger Geſtalt: glatter, bey der Reife zitronengelber feinpunktirter Haut: mildem ſaftigen Fleiſch und lieblichem Geſchmak: reift mit der kleinen Muskatellerbirne (Petit Muscat) im Julius, wird aber bald mehlig.

104) Die Karminbirne. Cramoiſine.

Sie iſt ſo ſchön als gut. Ihre Geſtalt iſt wohlgebildet, und länglich: mit einem geraden Stiel: gelb und ſchön roth. Ihr Fleiſch iſt beſonders wohlſchmekkend: reift im Auguſt.

105) Die

105) Die edle Münchsbirne.

Von der Größe der Winter-Bon Chrétien, die mit Anfang Septembers reift und vortreflich iſt, ſowol zum Friſcheſſen, als zum Kochen, Moſten und anderem ökonomiſchen Gebrauch, und daher zur Anpflanzung ſich ſehr empfiehlt. — Es giebt noch eine Abart davon, die aber würgt, und blos zum ökonomiſchen Gebrauch dient. Bey Heilbronn iſt belobte Birne häufig. Im Werthheimiſchen heißt ſie die Fläſchlisbirne: im Kanton Greichgau, die Schaafbirne. Sie iſt ein teutſches Gewächs.

106) Die kurzſtielige Muskatellerbirne. Die kurzſtieligte Blanquet. Muscat à courte queue: Blanquet à courte queue. Hier heißt ſie: die Kümmelbirne. Knoop nennt ſie die kurzſtielige Zukkerbirne. Kortſtelige Suikerey.

Eine mittelmäßig große Birne, von runder Form, aber am Stiel, der ganz kurz und dik iſt, mit einer kurzen Spizze. Blume und Stiel iſt etwas eingeſenkt. Die Haut iſt glatt, bey der Reife gelb, fein allenthalben punktirt mit gelblichen Punkten, an der Sonnenſeite roth. Das Fleiſch iſt ſehr zart, der Saft ſüß und angenehm, und hat einen vortreflichen aromatiſchen Parfüm. Die Kerne ſind hellbraun. Reift Mitte Septembers und hält ſich als Sommerbirne ſehr lange.

107) Die rothe Pfalzgrafenbirne. In Heſſen: die Mosbirne.

Eine bekannte teutſche Frucht aus Böhmen: mittelmäßig groß, von Birngeſtalt, mit einem etwas langen dünnen Stiel: kleinem, in Falten liegendem Auge: braunrothen und gelbgrünlichen Schale mit rothen Punkten: zartem weißen Fleiſch: angenehmem ſüßen Saft und muskatellerartigem Geſchmak: reift Ende Auguſts, und dauert 4 Wochen.

§. 16.

§. 16.

D. Sommerbirnen mit brüchigem Fleiſch.

Aeußerſt ſelten haben die Sommerbirnen mit brüchigem Fleiſch, zugleich ein hartes und krachendes gleichſam glasartiges Fleiſch; es ſind daher auch die folgenden Sorten eigentlich mehr halbbrüchig zu nennen, und von einem milden, dabey brechlichen Fleiſch.

108) Die Gutechriſtenbirne. Bon Chrétien d'été. Hier: die Sommerapothekerbirne *).

So ſehr bekannt dieſe gute nützliche Birne iſt, ſo iſt doch wegen ihrer vielen Namen ihre Beſchreibung nöthig. — Ihre Geſtalt iſt zwar ſehr verſchieden, wenn ſie aber vollkommen iſt, ſo iſt ſie pyramidenförmig, ſehr groß, gegen die Blume, die eingeſenkt iſt, mit großen Bukkeln und Beulen, unter welchen ſie ſich ſchnell verengert und mit einer ſtumpfen Spizze endiget. Ihr Stiel iſt lang, ſtark: die Farbe iſt goldgelb, ſelten wird eine und die andere auf der Sonnenſeite röthlich. Ihr Fleiſch iſt etwas brüchig, voll von zukkerſüßem Saft, und einem eigenen, doch nicht ſehr ſtarkem Parfüm: reif im September. — Zu wirthſchaftlichem Nuzzen iſt ſie auch vortreflich: giebt ſehr guten Syrup, die beſten Schnizzen, und gute Compots.

Der Baum wird ſehr groß, taugt am beſten hochſtämmig. — In Frankreich geräth die Frucht, ſo wie unſer Borsdörfer, nicht ſo gut als bey uns.

109) Die müskirte, die frühzeitige Chriſtenbirne. Bon Chrétien d'été musqué.

Dieſes iſt eine verfeinerte Varietät, und kommt jener in ihren verſchiedenen Geſtalten gleich, bekommt nichts

*) Sie heißt unter andern auch: die Zukkeratenbirne: die Malvaſierbirne: die große Zukkerbirne: Gracioli.

nichts röthliches, wol aber ſchwarze Flekken und wird goldgelb, und hat einen parfümirten angenehmen Geſchmak. Ihr Fleiſch und Saft kann man nicht genug loben. Reift Ende Auguſts.

110) Die Roſenbirne. Poire de Roſe. Caillot Roſat. Epine Roſe.

Eine plattrunde, wie eine Bergamott gedrukte, ziemlich große Birne, mit eingeſenkter Blume und ziemlich langem, dünnen, auch eingeſenktem Stiel: gelbgrüner, an der Sonnenſeite rother Schale: brüchigem Fleiſch, das jedoch zart und halb butterhaft iſt, von gutem Geſchmak und biſamartigen Saft: reif im Auguſt bis in September. — Sie trägt zwar ſpät, iſt aber dann ſehr fruchtbar, und bleiben von jeder Blütheknospe wol 3 bis 4 Früchte. Das Holz iſt weich und leidet leicht vom Froſt.

111) Die Breſter Schmalzbirne. Fondante de Breſt. Inconnu Cheneau *)

Sie iſt zwar nicht ſchmelzend nach ihrem Namen, hat aber ein delikates körniges und mildes Fleiſch, gezukkerten, doch mit einer kleinen Säure erhöheten Saft und reizenden Geſchmak. — Ihre Geſtalt iſt länglich, und ſehr verſchieden, eigentlich aber in der Mitte bauchig, und an beiden Enden zugeſpizt, mit einer charakteriſtiſchen gleichſam doppelten Blume: grüngelblich und an der Sonnenſeite etwas roth mit gelben Punkten: reift im September, und dauret etliche Wochen.

Der Baum iſt überaus fruchtbar, dauerhaft, hat veſtes Holz, bauet ſich aber nicht ſchön, denn ſeine Aeſte wachſen ſehr krumm unter einander und ſind nie gerade. — Taugt auf Wildlinge und Quitten.

112) Die

*) Synon.: Fin or d'été. Franc-real.

112) **Die große Zwiebelbirne.** Gros-Oignonnet. Amiré roux. Roi d'été. In Holland: Admiral.

Der Name zeigt ihre Geſtalt an. Sie iſt hellgrün, an der Sonnenſeite ſtark gefärbt. Ihr **Fleiſch** iſt halbbrüchig und körnig: der Saft ſüß und erhaben und der Geſchmak lieblich und biſamhaft: reift im Julius, und hält ſich gar nicht lange.

113) **Die grüne Pomeranze.** Orange verte.

Mittelmäßig groß, plattrund: am Stiel etwas ſpizzig: das Auge eingeſenkt: der Stiel kurz: die Schale grün, beym Zeitigen weißgelb: das **Fleiſch** etwas brüchig: der Saft ſüß und ſtark gewürzhaft: reift Ende Auguſts: taugt nur zu Hochſtamm.

114) **Die Muskatellerpomeranze.** Orange musquée.

Schale und Form gleicht ziemlich einer Pomeranze. Ihre Gröſſe iſt mittelmäßig, oben rund und gegen den Stiel etwas abnehmend: das Auge in einer ſeichten Vertiefung: der dikke Stiel eingeſenkt, wobey Bukkeln. Die Haut iſt grün, bekommt wenig Rothes und hat überall viele rauhe Vertiefungen, wie eine Pomeranze. Wenn die Frucht zeitig iſt, wird ſie auf der Sonnenſeite ſehr hellroth, auf der andern weißgelb. Das **Fleiſch** iſt brüchig, mürb, und wird mehlig, wenn die Birne nicht grün abgenommen iſt. Der Saft hat einen ſehr erhabenen Muskatellergeſchmak: reift im Auguſt: hält ſich nicht lange. Der Baum taugt nicht unter das Meſſer.

115) **Die bunte Pomeranzenbirne. Die rothe Pomeranzenbirne.** Orange tulipée. Orange rouge.

Hat auch die Geſtalt und iſt etwas gröſſer: rothbraun auf der Sonnenſeite, auf der andern grün: dazwiſchen bemerkt man rothe Streifen. Sie iſt über und über grau getüpfelt. Das **Fleiſch** iſt halb brüchig, mit vielem angenehmen Saft: reif im September. — Sie iſt die beſte unter den Pomeranzenbirnen.

116) Die Margarethenbirne. Frühbirne. Poire hâtive. — (Hier heißt ſie die Kirſchenbirne, weil ſie faſt mit denſelben zeitiget.)

Eine kleine birnförmige Frucht, etwas größer, als die Petit Muscat, anfangs weißlichgelb und bey der Zeitigung ſchön gelb: brüchiges Fleiſch: häufigen Saft, der etwas weniges Strenges hat: reif Anfang Julius, dauert aber nur wenige Tage. Ihr Hauptvorzug iſt die frühe Reife, und ihre große Fruchtbarkeit. Sie geben beſonders einen guten Eſſig; man muß ſie aber nothwendig vor dem Keltern morſch werden laſſen, ſonſt wird er bisweilen ſchwarz.

117) Die kleine Muskatellerbirne. Sieben auf ein Maulvoll. Petit Muscat. Sept-en-gueule. Hier: die kleine Zukkerbirne.

Dieſes iſt wol die allerkleinſte Birne, da die größten nur einer Herzkirſche gleichen: auf der einen Seite ſchön roth, und auf der andern grünlichgelb: voll zukkerſüßen Safts, und von einem ſo ſtarken Biſamparfüm, der Vieler Geſchmak zu heftig iſt: reift im Julius und hält ſich beſſer, als die vorhergehende. Der Baum wird einer der größten.

* In Holland hat man eine andere und beſſere Petit Muscat unter dieſem Namen, und iſt nicht die Sept-en-Gueule.

118) Die kleine Gewürzbirne. Petit Muscat aromatique. (Aus England.)

Eine gar ſchöne und herrliche Frucht, mit einer ſehr kleinen eingeſenkten Blume und langem, ſehr dünnen, auf einer Spizze ſtehenden, Stiel: die Schale iſt von gelbgrauer Farbe, an der Sonnenſeite mit ſehr ſchönem Orangeroth überzogen, das ſich beym Zeitigen noch mehr erhebt, indem das Uebrige gelb wird. Sie iſt mit weißen und mit Roſtpunkten überzogen, welche leztere ſie etwas unglatt im Anfühlen machen. Das Fleiſch iſt brüchig und

etwas

etwas körnig, hat zwar nicht überflüſſigen, aber vortreflichen, gewürzhaften und zukkerſüßen Saft. — Die Früchte wachſen einzeln, und reifen im Julius und Anfang Auguſts, halten ſich aber nicht über 8 Tage.

Der Baum macht zierlich fein Holz und iſt ſehr tragbar.

119) Die Goldbirne. Aurate *).

Eine kleine, perlförmige Birne, welche die Geſtalt, Farbe und Geſchmak der Petit Muscat hat, nur iſt ſie faſt noch einmal ſo groß: auf der Sonnenſeite hellroth, auf der andern weißgelb: von halbſchmelzendem Fleiſch: biſamhaftem Saft, der jedoch nicht ſo ſtark iſt, als bey der Petit Muscat, und reift zugleich mit derſelben im Julius. — Sie könnte die doppelte Muskatellerbirne heißen.

120) Die kleine Blanquet. Die perlenförmige Birne. Petit Blanquet. Poire à la Perle.

Eine kleine Birne mit einer hellen glatten gelblichen Haut: weißem Fleiſch: halbbrüchig und ziemlich fein: angenehmem und etwas müskirten Saft: reif Anfang Auguſts.

§. 17.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten IV. von der Familie der Ruſſeletten.

Man hat einigen guten Sorten Birnen, welche meiſtentheils eine braunröthliche Farbe und einen beſondern Parfüm haben, dieſen Namen beygelegt, deren Familie aber nicht groß iſt. Man findet keine ſtandhafte charakteriſtiſche Kennzeichen in den Pomologien, ſondern aus der Vergleichung derſelben mit andern

Oo 2

*) Am Rhein heißen ſie auch Goldſterzen, Goldſtiele. In gutem Boden werden ſie auch oft groß und zu 6 Loth ſchwer. In ſchlechter Erde bekommen ſie Steine.

dern Birnſorten erſiehet man, daß ſie ſämmtlich eine eigentliche birnförmige Geſtalt haben, da nemlich dieſe Früchte von der Dikke bey der Blume an gegen den Stiel regulär ſpizzig zulaufen. Allein da dieſe äußere Form, ſo wenig als ihre Farbe, noch keine hinlängliche Unterſcheidungszeichen giebt, indem ſolche auch gar viele andere Birnen haben, ſo iſt ein Hauptcharakter derſelben ein gewiſſer Parfüm, ein Wohlgeſchmak mit einem Wohlgeruch verbunden, der ihnen eigen iſt, und der ſich wol koſten, aber nicht beſchreiben läßt. Indeſſen ſind die Ruſſeletten meiſt von keiner ſonderlichen Größe: ſie haben ſämmtlich birnförmige Geſtalt: ſind meiſt braunroth auf der Sonnenſeite: haben allermeiſt ein halbbrüchiges zartes Fleiſch, und ihren beſondern guten Parfüm. — Wir heben davon folgende aus:

121) Die Ruſſelet. Die kleine Ruſſelet. Rouſſelet. Petit Rouſſelet. Rouſſelet musqué. Perdreau musqué. In der Wetterau heißt ſie die Zimmetbirne, die Sommerzimmetbirne.

Sie iſt nicht groß, oben etwas dik und gegen den nicht gar langen Stiel ſpiz zulaufend. Die Haut iſt gelblichgrün und auf der Sonnenſeite bis an den Stiel hin ſehr ſchön roth, mit gelben Punkten beſäet. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, zart, und halbbrüchig: zwar nicht überflüſſig ſaftig, doch nicht trokken oder mehlig, hat aber einen ſehr ſtarken muskatellerartigen Parfüm und vortreflichen Geſchmak. Sie reift Ende Septembers und Anfang Octobers, und hält ſich nicht lange. Sie ſchmekt am delikateſten gelb vom Baum.

122) Die große Ruſſelet. Gros Rouſſelet.

Dieſes iſt die größte unter ihren Schweſtern, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll dik. Das Auge ſtehet in einer weiten Aushöhlung. Die Haut iſt rauh, mit kleinen grauen

Punkten beſäet, dunkelgrün und auf der Sonnenſeite braunroth, hin und wieder mit Grau vermiſcht. Das Fleiſch iſt halbbrüchig: der Saft etwas parfümirt, und ein wenig ſäuerlich: reift Ende Auguſts und Anfang Septembers.

123) Die Ruſſelet von Rheims. Rouſſelet de Rheims. (Heißt auch vielfältig: Zukkerbirne.)

Kommt an Größe faſt der erſtern bey: iſt dunkelroth an der Sonnenſeite, und grün auf der andern, und ſchön gelb bey der Zeitigung: zuweilen iſt ſie mit etwas grauem Roſt überzogen. Das Auge iſt etwas eingeſenkt, der Stiel iſt kurz. Sie fängt allda beym Zeitigen zuerſt an gelb zu werden. Das Fleiſch iſt faſt ſchmelzend, der Saft zukkerſüß, und hat einen überaus gewürzhaften Geſchmak und der Art beſonders eigenen Parfüm. Reift im September, hält ſich aber gar nicht, es ſey denn, daß man ſie bey Zeiten abnehme. Sie trägt gerne, aber nicht früh. An Hochſtämmen iſt die Frucht viel delikater, als an Spalieren.

124) Die Winter-Ruſſelet. Rouſſelet d'hyver.

Dieſe gleicht der von Rheims, nur daß dieſe Winter-Ruſſelet kleiner iſt. Auf der Sonnenſeite hat ſie die nemliche Farbe, nur etwas dunkler, auf der andern iſt die Haut grünlich und wird endlich gelb. Ihr Fleiſch iſt halbbrüchig: der Saft ziemlich häufig und von etwas erhabenem Geſchmak: reif im Februar und März.

125) Die Stuttgarder Ruſſelet, die Geishirtle.

Dieſe Sommerbirne hat die Geſtalt und den Parfüm der Ruſſelet, und werde ich nicht unpatriotiſch handeln, wenn ich dieſen teutſchen Zögling hier in ſein gehöriges Fach bringe. — Sie iſt im Anfang dieſes Jahrhunderts zuerſt von einem Geishirten in der Gegend von Stuttgard erzogen worden und führt von demſelben noch ihren Namen. Sie hat die Größe und Geſtalt der Winterruſſelet.

Ihre Blume iſt klein und ſteht erhaben: die Schale grün und auf der Sonnenſeite braunroth, auf welcher ſie auch nur mit weißlichen Punkten beſäet iſt. Manche ſind auch auf dieſer Seite und oben grau und haben rauhe Flekken. Der Stiel ſtehet gerade und iſt nicht kurz. Das Fleiſch iſt mildbrüchig und hat einen ſehr angenehmen Ruſſeletiſchen Parfüm und ſüßen Saft: reift Mitte Auguſts, und hält ſich etliche Wochen. — Die Sorte hat nun etliche Varietäten, die theils größer, theils oben etwas dikker ſind.

126) Die rothe Konfeſſelsbirne.

Eine von Farbe zwar unanſehnliche, aber delikate Herbſtbirne, ſtark mittelmäßig groß, faſt perlförmig, doch gegen die Blume etwas ſpiz zulaufend, mit einer eingeſenkten von Beulen umgebenen ſtarken Blume: graugrünen dikken Schale, an der Sonnenſeite ſchmuzzig roth: das Fleiſch gelblich, halbſchmelzend, am Kernhaus etwas ſandig, voll zukkerſüßen Saft und treflichen Parfüm: reif Ende Octobers und dauret 6 Wochen. Man muß ſie aber am Baum nicht zu reif werden laſſen. Sie iſt eine fruchtbare Sorte und auch zum wirthſchaftlichen Gebrauch vortreflich.

Die ſogenannte grüne Konfeſſelsbirne iſt eine bloſſe Kochbirne, die zwar als ſolche nüzlich und gut iſt, ſich bis Mitte des Sommers hält, und einen fruchtbaren, mittelmäßig ſtarken Baum macht, übrigens aber mit der rothen Konfeſſelsbirne in keiner Verwandtſchaft ſtehet.

127) Die frühe Ruſſelet. Die Birne ohne Haut. Die Kirſchblüthe. Rouſſelet hâtif. Poire ſans peau. Fleur de Guigne *).

Eine ziemlich mittelmäßig große, niedliche, gute Birne, mit ſtarkem Auge in einer Aushöhlung mit Beulen umgeben: einem geraden eingeſenkten Stiel: feinen, zarten, bleichgrün und grau geflekten und auf der Sonnenſeite

*) In der Normandie heißt ſie la Cuillette. Es ſcheint aber ſolches ein franzöſiſcher Provinzialismus zu ſeyn.

ſeite gelben mit bleichroth geflekten Haut: ſchmelzendem Fleiſch: ſehr gutem parfümirten Saft: reif Anfang Auguſts und paſſiret ſehr bald.

128) Die Fürſtenbirne. Die Robine. Poire de Prince. Robine. Robine d'été.

Dieſe recht gute Sommerbirne gleicht faſt einer Bergamotte, außer daß ſie nicht ſo platt und dik iſt, ſondern gegen das Auge und den Stiel etwas abnimmt. Das Auge iſt bey einigen eingeſenkt, bey andern nicht, aber der kurze Stiel faſt bey allen. Die Schale iſt weißgrün, mit etwas grau an der einen, und ſchön roth auf der Sonnenſeite, und wird beym Zeitigen gelb. Das Fleiſch iſt etwas brüchig und mild: der Saft zukkerſüß und müskirt: bekommt in naſſen Jahren und feuchtem Boden etwas Stein. Sie muß zeitlich abgebrochen werden, ſonſt wird ſie mehlig: reift im Auguſt.

129) Die Frauenſchenkel. Cuiſſe Madame.

Eine mittelmäßig große, perlförmige, etwas lange Birne, mit einer kleinen, faſt eben ſtehenden Blume: nicht kurzem Stiel, der am Anfang etwas fleiſchig iſt. Die Schale iſt fein, hellgrün, mit Roſt überzogen und an der Sonnenſeite braunroth. Man kann ſie leicht mit der kleinen Ruſſelet verwechſeln; ſie iſt aber etwas länger, dikker, auch gelber von Schale. Das Fleiſch iſt halbſchmelzend, doch etwas derb: der Saft häufig, gezukkert und etwas müskirt: reif im Julius. — Der Baum liebt die Quitte zum Grundſtamm nicht.

130) Die Robertsmuskateller. Königinbirne. Ambrabirne. Muscat Robert. Poire à la Reine. Poire d'Ambre.

Sie iſt mehr klein, als mittelmäßig groß: rundlich, mit einer ſtumpfen Spizze: die Blume wenig eingeſenkt: der Stiel lang, gebogen: die Schale auf der Sonnenſeite ſchön roth, auf der andern gelb: das Fleiſch zart, von zukkerſüßem Saft und ſtark müskirt: reift im Julius und Auguſt. — Der Baum trägt ſtark.

§. 18.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten V. von der Familie der Bergamotten.

Ueber den Urſprung des Namens Bergamott ſind die Pomologen nicht einig. Einige leiten ihn von Pergamo in Italien her: andere von den türkiſchen Wörtern Beg, der Fürſt, und Armoud, eine Birne, und heiße alſo ſo viel als eine fürſtliche Birne. — Wahre und ſtandhafte charakteriſtiſche Kennzeichen von der Bergamotte aber hat keiner aufgeſtellt, und muß man ſich blos an ihre äußere Geſtalt halten, die äpfelförmig, oder rund iſt. Allein ſolches iſt kein weſentliches Kennzeichen: und durch dieſe Unterlaſſungsſünde der erſtern Pomologen iſt es gekommen, daß nun Birnen von langer und von kräuſelförmiger Geſtalt unter ſie geworfen ſind. — Bis zur künftigen Reinigung der Pomologie theilen wir deswegen die Bergamotten ein:

A. in vollkommene, von runder oder äpfelförmiger Geſtalt und

B. in abweichende, die am Stiel ſpiz zulaufen.

§. 19.

A. Vollkommene Bergamotten von runder oder äpfelförmiger Geſtalt.

131) Die Sommerbergamotte. Bergamotte d'été. Berg. hâtive.

Man hat deren verſchiedene. Die beſte iſt dieſe: Sie iſt 2 Zoll hoch und 2½ Zoll dik: die Blume iſt ziemlich klein, und nur bey einigen, der Stiel aber durchgängig etwas mehr eingeſenkt: die Schale grün, und wo ſie luftig hänget, mit rauh hellbraun überzogen. Ihr Fleiſch iſt

iſt mehr beurré als brüchig, der Saft edel und gezukkert. Sie trägt gerne, auch in widrigen Jahren, und taugt auf Quitten und Wildling, zu Hochſtamm und Zwerg, und iſt eine von den beſten Sommerbirnen: reif Anfang Auguſts.

Der Baum macht ſchön hellbraun Holz mit weißen Punkten. Das Blatt iſt ganz wenig und faſt gar nicht gezähnt, oben grasgrün und unten weißgrün.

132) Die Herbſtbergamotte. Bergam. d'Automne.

Eine von den älteſten Birnen; und wenn man daher von Bergamotten ſagt, ohne Zuſaz, ſo wird gewöhnlich nur die Herbſtbergamotte verſtanden. Sie iſt anſehnlich groß: beide Enden platt gedrukt: der Stiel kurz und dik: die Haut glatt, gelb, auf der Sonnenſeite braunroth, grau punktirt: das Fleiſch ſchmelzend: der Saft ſüß, parfümirt: reif im October und November.

133) Die vergüldete Herbſtbergamotte. Bergamotte dorée d'Automne.

Hat die gewöhnliche Größe: die Blume und der Stiel ſind eingeſenkt: die Schale rauh, braungelblich und grau, zuweilen bekommt ſie auch ſchwarze Flekken. Bey der Zeitigung ſcheint das Goldgelbe durch und zwiſchen der rauhen Schale hervor. Ihr Fleiſch iſt mild, brüchig und ziemlich müskirt: der zwar nicht häufige Saft zukkerſüß: reif Ende Septembers. — Sie iſt nicht haltbar: zur rechten Zeit genoſſen iſt ſie ſehr gut, wenn ſie aber paſſirt iſt, wird ſie bald mehlig.

Der Baum macht ſchön Holz: die Sommertriebe ſind wollig: nicht frühe tragbar, aber bringt es hernach doppelt ein. — Auf Quitten taugt ſie nicht.

134) Die Herbſtbergamotte des Quintinye.

Dieſes iſt die delikateſte, daß man mit Quintinye zweifeln muß, ob die Beurré gris beſſer ſey? — Sie dauret bis Weihnachten.

135) Die Engliſche Bergamotte. Bergamotte d'Angleterre.

Eine große, dikke, beuligte Birne, von Geſtalt der holländiſchen Bergamotte, mit einer kleinen, ſehr tiefſizzenden Blume und eingeſenktem in Beulen ſtehenden, kurzen ſtarken Stiel: grüner, dichter Schale, die voll groſſer rauher grauer Punkte iſt, beſonders um die Blume. Das Fleiſch iſt unter der Schale grünlich, ſehr ſchmelzend und treflich wie eine Butterbirne: reif im September.

136) Die unvergleichliche Bergamotte. Bergamotte non pareil.

Groß und anſehnlich: Blume und Stiel eingeſenkt: die Schale grün: das Fleiſch ſchmelzend: der Saft häufig und erhaben: der Geſchmak unvergleichlich: reif im October, und hält ſich bis in November und öfters bis Ende Decembers. Wenn das Grüne ins Weißliche fällt, und die Frucht feucht anzufühlen iſt, ſo iſt ihre Eßbarkeit da. — Sie hat den Fehler wie faſt alle Bergamotten, daß der Krebs ihr leicht zuſezzet, der vorzüglich durch ſtrengen Froſt bey ihrem weichen und poröſen Holz verurſachet wird. Sonſt hat ſie ihres Gleichen nicht.

137) Die Oſter- oder Winterbergamotte. Bergamotte de Pâques, ou d'hyver. Bergamotte Bugi.

Eine überaus koſtbare Frucht: ſehr groß, rund, etwas weniges dünner gegen den Stiel: In gemeinen Jahren kommt ſie auf 12 Loth, und in guten bis 16. Die Schale iſt grün, voll grauer kleiner Punkte und wird bey der Reife etwas gelb: die Sonnenſeite ganz ſchwach braunroth: das Fleiſch ſehr weiß, halb ſchmelzend, ohne Steine: häufiger zukkerſüßer Saft, durch eine kleine Säure erhaben: reif im Januar bis März. Sie muß 1) ſo lange als möglich am Baum bleiben: 2) an keinen dumpfigen Ort oder auf Stroh gelegt werden, weil ſie leicht fremden Geruch annimmt. — Der Baum taugt nur zu Hochſtamm und Pyramiden: macht ſchön Holz; und wenn es die ächte Sorte iſt, ſo muß es Stacheln haben. Der Baum trägt auch in widerwärtigen Jahren.

138) Die

138) Die Craſanne. Bergamotte Craſanne. *)

Auch ſehr groß und rund: von treflicher Güte, oben und unten etwas gedrukt: mit einem langen, in einer ſtarken Grube ſizzenden Stiel. Ihre bey der Lagerreife ſehr wenig gelblich grüne Haut iſt faſt ganz mit grauen rauhen Flekken umgeben. Das Fleiſch iſt ganz ſchmelzend: der Saft gezukkert, häufig, etwas Parfüm und durch eine kleine Säure erhaben: reif im November. — Taugt nicht ans Spalier.

Man hat auch eine Varietät von dieſer Sorte mit ſchekkigten Blättern, Craſanne panaché, welcher Baum ſich vortreflich ausnimmt und eben die Birne trägt.

139) Die holländiſche Bergamotte. Bergamotte de Hollande. Amoſelle.

Sehr groß, oft hökkerig gewachſen: das Auge und der lange dikke Stiel eingeſenkt: die Schale iſt bey der Lagerreife ſchön gelb, und nimmt alsdenn eine ſanfte ſchöne Röthe an. Das Fleiſch iſt halbbrüchig: ſelten Steine: häufiger, angenehmer, erhabener Saft. Dieſe vortrefliche Birne hält ſich bis in Junius.

140) Die Cadetbergamotte. Die Siziliſche Bergamotte. Bergamotte Cadette. Bergam. Sicilienne, ou Berg. musquée de Sicile.

Mittelmäßig groß: auf der Sonnenſeite etwas ſchwachroth, auf der andern gelb, glatt: Fleiſch und Saft gut: reif im October. Wird bald teig.

141) Die Bergamotte von Nizza.

(Hatte noch nicht Frucht.)

§. 20.

*) Quintinye will ſie gar nicht unter die Bergamotten aufgenommen wiſſen, ſondern daß dieſelbe Beurré plat heißen ſoll.

§. 20.

B. Abweichende Bergamotten, die am Stiel ſpiz zulaufen.

142) Der Wildling von Montigny. Beſi de Montigny *).

Sie iſt von mittelmäßiger Größe und wäre ganz rund, wenn ſie nicht eine kurze ſtumpfe Spizze am Stiel hätte. Die Vertiefung, worin der gegen das Ende dikkere Stiel ſtehet, iſt ſtärker, als die an der Blume. Die Schale iſt glatt, hellgrün, und wird bey der Reife ſchön gelb. Das Fleiſch iſt weiß, ſehr ſchmelzend, ohne Sand, und hat einen angenehmen Muskatellerparfüm: reif Anfang Octobers.

143) Die Bergamotte von Solothurn. Bergamotte de Soleurs. Bonne de Soleurs.

Mittelmäßig groß, faſt birnförmig, oben rund, am Stiel mit abgeſtumpfter Spizze: die Schale glatt, glänzend, gelblich grün, voll mit dunklergrünen Punkten: bey der Reife grünlich gelb: das Fleiſch etwas körnig, mit ſehr gezukkertem Saft und angenehmen Geſchmak: reif im Februar und März. — Sie muß lange am Baum hängen, und fällt auch nicht leicht ab, wenn ſchon der Baum die Blätter verliert. Außer ihrem Reifepunkt iſt ſie wie eine Rübe unſchmakhaft.

144) Die geſtreifte Bergamotte. Die Schweizerbergamotte. Bergamotte rayée. Bergamotte Suiſſe (ronde).

Eine große, ſchöne, vortrefliche Herbſtbergamotte. Sie iſt übrigens rund, hat aber am Stiel eine kurze Spizze. Die Haut iſt glatt, mit grünen, gelben und braunrothen Streifen geziert, die mit der Zeitigung vollkommen werden, und auf der Sonnenſeite ſchwach röthlich: das Fleiſch ſchmelzend und der Saft gezukkert. Man muß ſie aber nicht zu lange am Baum laſſen: reif im October. — Der

*) Dieſe Bergamotte iſt zuerſt in den Hölzern bey Montigny bey Montereau gefunden worden.

— Der Baum verlangt einen warmen Stand, ſonſt werden die Streifen nur gelbweiß und grün, und überhaupt bekommt ſonſt die Frucht ihre Vollkommenheit nicht. Die Streifen des Holzes unterſcheiden ſich von denen der Verte longue panaché, welche leztere zum Theil mit rothen untermenget ſind, jene aber ſind nur grünlich gelb ohne rothe.

§. 21.

Beſchreibung einiger Sorten

VI. von blos wirthſchaftlichen Birnen.

145) Die Champagner Weinbirne.

Dieſen Namen muß ich ihr geben, weil ich ſie nur in hieſiger Gegend ohne Namen gefunden und kennen gelernt. Sie iſt von Größe und Geſtalt einer mittelmäßigen Bergamotte gleich, allermeiſt ganz rund, grün mit grauen Punkten ganz beſäet, bey der völligen Reife gelblich. Die Blume ſizt in einer ganz geringen Vertiefung. Der Stiel iſt meiſt ganz kurz, theils aber haben ſie einen längern Stiel. Auf dem Baum ſiehet man ſie für eine ſehr gute eßbare Birne an, ſie iſt aber ſo ſtreng und rauh, daß ſie kein Vieh genießen mag. Allein ſie macht einen zur Verwunderung vortreflichen Wein: (wenn man $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ Aepfelwein darunter keltert), der mit dem Champagnerwein viele Aehnlichkeit hat. Er wird wie ſolcher weiß, muſirt und ſpringt oft zur Bouteille heraus, wenn der Pfropf ſchnell ausgezogen wird; iſt zukkerſüß, pikirt auf der Zunge und ſteigt in die Naſe, wie der beſte Champagnerwein. Wenn man dieſen Cyder auf Bouteillen legt, ſo dürfen ſolche nicht voll gemacht, noch umgelegt werden, ſonſt zerſpringen ſie alle; auch bey aller Vorſicht zerſpringen viele, wenn es im Sommer heiß wird, wegen der ſtarken Menge fixer Luft, ſo der Wein in ſich hält. Ueber Jahr und Tag bleibt er zukkerſüß, ja ich habe ihn öfters über 2 Jahre ſüß erhalten. — Der Baum wird groß und dauerhaft.

146) Die

146) Die Cyderbirne, (nach dem hieſigen Provinzialnamen:) die Gräulingbirne.

Dieſes iſt nicht minder eine ganz vortrefliche wilde Birne zu Wein. Ihr Anſehen iſt ſchön: mittelmäßig groß: perlförmig: goldgelb: ganz mit unzählichen grauen Pünktchen beſäet: mit einem langen Stiel und nicht tief ſizzender Blume. Zu genießen iſt ſie aber nicht: ſie iſt rauh, ſtreng, und ziehet die Kehle zuſammen: hält ſich ohne morſch zu werden bis Weihnachten, giebt aber einen ganz vortreflichen, und nach der vorhergehenden Champagnerbirne den beſten Wein, der nicht matt ſüß iſt, ſondern eine geiſtige Süßigkeit hat, und die gute Eigenſchaft, daß, wenn der Wein vergohren hat, er wiederum ſeine vorige Süßigkeit erhält und bis zum lezten Tropfen ſüß bleibt. — Der Baum hat die nöthige gute Eigenſchaft, daß er außerordentlich fruchtbar iſt, ſehr groß wird, und als wilder Birnbaum der ungünſtigen Witterung widerſtehet. Er iſt als Cyderbaum ſehr zu empfehlen.

147) Die Catillac.

Eine ſehr große, meiſt ſehr beuligte, langdaurende, franzöſiſche Wirthſchaftsbirne. — Oben iſt ſie ſehr dik und breitgedrukt, gegen den Stiel ablaufend und macht eine abgerundete Spizze: die Blume klein, in einer tiefen engen Aushöhlung, die bisweilen faltig iſt: der Stiel dik, oben fleiſchig, mittelmäßig lang, und eingeſenkt. Die Haut iſt grau, und zeitig bleichgelb, auf der Sonnenſeite braunroth, und überall röthlich punktirt. Ihr Fleiſch iſt weiß, und rauh, kocht ſich aber überaus gut und ſchön roth, giebt auch trefliches Mus und iſt brauchbar vom November bis in May.

148) Die rothe Kappesbirn, (nach dem hieſigen Provinzialnamen).

Dieſe für die Wirthſchaft überaus brauchbare Winterbirne iſt nach den Berichten der Pomologen unter andern in England als die beſte Kochbirne bekannt und häufig, ob ſie ſchon aller Wahrſcheinlichkeit nach ein teutſcher Zögling iſt. Sie iſt meiſt ziemlich anſehnlich, an der Blume dik und am Stiel ſpiz. Sie iſt ganz braunroth, meiſt

meiſt aber auf der einen Seite grün, die aber auf dem Lager ganz gelb wird. Die Schale iſt rauh, und der Saft, der häufig, iſt meiſt auch ſtreng; in den meiſten Jahren werden ſie nicht gut zum rohen Genuß, bisweilen aber werden einige recht gut, zumal, wenn man ſie, wie oben bey den Winter-Bon Chrétien gemeldet iſt, auf dem Lager unter Aepfel ſchüttet und damit bedekket, da ſie ſodann, wenn ſie mild geworden, recht delikat ſind, von halbſchmelzendem Fleiſch und vortreflichem weinſäuerlichen Saft. Hauptſächlich aber ſind ſie ſehr nüzliche wirthſchaftliche Birne: ſie kochen ſich gut und ſchön roth, geben gute Schnizzen, einen guten Birnwein, und zum Mus oder Latwerge ſind ſie die allerbeſten. Anbey halten ſie ſich ſehr lange, reifen im December und halten ſich bis Frühjahr.

Der Baum wird ſehr groß, dauerhaft und überaus fruchtbar. Wenn andere Birnen misrathen, ſo trägt er ſeine Früchte.

149) Die weiße Kappesbirne.

Sie hat die Geſtalt der Bergamotten und iſt ganz grün. Sie iſt vorzüglich gut zum Birnwein, der aus ihrem Saft einer von den beſten wird.

150) Die Kupferzeller Moſtbirne.

Pf. Mayer hat in ſeinen ökonomiſchen Schriften dieſer wirthſchaftlichen Birne überaus vieles Lob beygelegt, und man hat ſie daher auch hier angepflanzet.

151) Die Pfundbirne.

Sie hat ihren Namen von ihrer außerordentlichen Größe. Ihre Geſtalt iſt länglich, gegen die Blume ſehr dik, und am Stiel, der kurz und dik iſt, ſtumpf. Ihre Schale iſt graugrün, rauh und an der Sonnenſeite oft ſchmuzzig roth. Ihr Fleiſch iſt brüchig, trokken. Sie taugt gut zum Troknen: friſch kocht ſie ſich Krebsroth: dienet auch gut zu Wein. — Der Baum wird ſehr groß, kommt aber etwas ſpät zum Tragen.

152) Die kleine Pfundbirne.

Sie wiegt gleichwol völlig 1 Pfund. Die Schale iſt anfänglich grasgrün und wird ſchön gelb beym Zeitigen, hat

hat einige braune Roſtflekken, iſt grün punktirt, hat hin und wieder Hübel wie einige Zitronen, und 2 ſtarke Einſchnitte vom Stiel herunter laufend. Das Fleiſch iſt ſchmalzhaft mit ziemlichem guten Saft, auch zum friſchen Genuß: reif im October.

153) Die Zapfenbirne.

Ihr Name zeigt ihre Geſtalt an. Beym Zeitigen wird ſie goldgelb, und iſt fein punktirt. Ihr Fleiſch iſt brüchig und trokken, und hat einen ſehr biſamhaftigen Geſchmak. Zu Schnizzen oder Huzzeln getroknet iſt ſie treflich, auch zum Friſchkochen, da ſie ſich ſehr roth machen. Sie hält ſich lange in den Winter hinein. — Der Baum wird groß und iſt ſehr fruchtbar.

154) Die Weißbartsbirne.

Dieſe iſt recht zum Wein geſchaffen, und keine Birne oder Apfel giebt ſo vielen Saft von ſich: man kann $\frac{1}{3}$ mehr Moſt auf ſie rechnen, als von andern der ſaftigſten Birnen. Sie iſt ſehr mittelmäßig groß, rund, und wird im October auf dem Baum gelb und reif und bald darauf am Baum morſch und ſchwarz. Aber auch dann iſt ſie noch zum Wein zu gebrauchen. Allein in ſolcher Beſchaffenheit ſteigt ſie zur Kelter heraus und muß mit andern harten Birnen gepreßt und leztere oben darauf geleget werden. — Der Baum wird groß und ſo außerordentlich fruchtbar, daß er 1 Stük Wein (Rheiniſch zu 8 Ohm gerechnet) geben kann.

§. 22.

Einige Sorten, welche dahier angepflänzt ſind, und noch nicht Früchte getragen haben.

155) Arundel. Arundel. Aus England.

156) Winter-Zimmetbirne. Winter-Caneel-Peer.

157) Belle & Bonne, eine Herbſtbirne.

158) Erzherzogsbirne. Archiduc.

159) Lorenzbirne, St. Laurent, eine Sommerbirne, der Lanſac ähnlich.

160) Römiſche Butterbirne. Beurré Romain.

Drittes

Drittes Kapitel.

Vom Quittenbaum,

deſſen Naturgeſchichte, Erziehung, Fortpflanzung und Sorten.

§. 1.

Herkunft, Natur und Beſchaffenheit des Quittenbaums.

Die Abkunft des Quittenbaums (Pyrus Cydonia Linn.) zeiget ſchon der lateiniſche Name Cydonia an; denn er kam zuerſt von Cydon oder Cydonia, einer anſehnlichen Stadt auf der Inſel Creta, nach Griechenland, und von da nach Rom. Ohne Zweifel iſt aber doch ſein erſtes Vaterland noch weiterhin an der Küſte von Aſien; denn außerdem, daß wenig Gewächſe auf Inſeln entſprungen ſind, erfordern dieſe Früchte viel Hizze, und müſſen alſo wahrſcheinlicher Weiſe aus den heißen orientaliſchen ländern kommen. Konnten nicht die Phönizier, die zu Rhodus und Candia gefundenen Quitten nach Creta gebracht haben? —

Linné hat den Quittenbaum an die Pflanzengattung Pyrus oder Birnbaum geordnet, welche nach ſeinem Pflanzenſyſtem in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzenklaſſe gehöret, die er Icoſandria Pentagynia nennet, und die diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden und 5 Staubwege haben. Botaniſch wird er alſo beſchrieben: Pyrus Cydonia foliis integerrimis, floribus ſolitariis, d. i. Pyrus mit glatträndigen

Blättern und einzelnen Blumen, welche fünfblätterig und weißlich ſind, und auf welche große, entweder pyramidenförmige oder runde goldgelbe Früchte folgen, welche ein hartes ſaures Fleiſch haben, und ein Kernhaus, welches zwar, wie bey Aepfeln und Birnen aus 5 Zellen beſtehet, in deren jeden aber 8 bis 14 dünne ſchleimige Kerne befindlich ſind, und die Früchte ſelbſt im Herbſt zur Reife kommen.

Der Quittenbaum iſt von Natur ein zwergartiges Gewächs, das allermeiſt keine regelmäßige Geſtalt, und nur eine niedrige und mäßig ausgebreitete Krone macht. Er wächſet ſelten höher als 10 bis 12 Fuß. Derjenige in Waldungen wildwachſende mit kleinen Blättern iſt nicht viel größer als ein Strauch oder Buſch.

Der Quittenbaum iſt dauerhaft, ausgenommen gegen heftige Kälte nicht. Er kommt zwar in allerhand Boden fort, aber in trokkenem und dabey leichtem und ſandigem Boden, oder in einem naſſen ſchweren Land wird er gar ſchlecht und knorzig, und ſeine Früchte ſteinig. Er liebet dagegen einen friſchen guten Boden; gedeihet aber auch wohl im trokkenen, wenn er mergelartig, nicht zu leicht und ſtaubig iſt, wie er z. B. in der mittelhohen Lage der Weinberge in Weinländern mit vielem Fortgange erzogen und gehalten wird. Er läſſet ſich aber auch um den erhöheten Rand der Teiche und Waſſergräben pflanzen. Er will dabey viel Sonne haben, im Schatten fällt die Blüthe ab.

Dieſer Baum vom Zwittergeſchlecht bringet ſeine Blumen und Früchte einzeln hervor, am meiſten an den Spizzen ſeiner Zweige, bisweilen an kleinen Seitenſchüſſen von eben demſelben Jahr, gewöhnlich aber an den kleinen Augen oder Fruchtträgern, welche nach der Länge der Aeſte ſtehen Deswegen muß man auch ihre Zweige nicht verſtuzzen, weil man ſie ſonſt ihrer erſten Blüthe berauben würde. Hochſtämmig und in ihrem

ihrem freyen Wuchs tragen ſie am meiſten. — Allein obſchon der Quittenbaum von Natur gern und leicht krumm, ſchief und ſperrig wächſt, ſo kann man ihm doch einen hübſchen geraden Stamm ziehen, wenn man ſich von deſſen erſten Jugend an mit ihm die kleine Mühe geben mag, und ihn gehörig mit Anbinden an den Pfahl und Ausſchneiden ſeiner Nebenſchoſſe zu rechter Zeit pflegt. Er wird alsdann bey erzogener Krone eben ſo ſchöne und gute Früchte tragen, als ein krummer und übelgewachſener Baum.

Das Schädlichſte für die Quittenbäume iſt der Froſt, davon ſie jedoch einen ziemlichen Grad aushalten können.

Der trefliche Nuzzen der Quittenfrüchte in der Apotheke, in der Conditorey und in der Küche iſt bekannt. Sie erfordern zwar bey dem ökonomiſchen Gebrauch vielen Zukker; allein dieſer kann bequem völlig erſpart werden durch den Birnſyrup, oder der von gelben Rüben bereitet wird, welcher leztere beſonders in Sachſen ſehr häufig und nüzlich zu vielen Speiſen ſtatt des Zukkers gebrauchet wird.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung des Quittenbaums.

Wenn man Quittenbäume fortpflanzen oder vermehren will, ſo kann ſolches geſchehen entweder durch den Samen, oder ihre Kerne; oder durch ihre Wurzelausläufer; oder durch das Pfropfen, Kopuliren, Okuliren: oder durch abgeſchnittene Zweige.

Durch Samen oder Kerne Quittenſtämmchen zu erziehen, müſſen ſolche im Frühjahr, gleich andern Obſtkernen, in die Pflanzenbeete geſäet werden: denn vor Winter ſolches zu thun, iſt hier nicht ſehr rathſam, weil ſie weich und ſchleimig ſind, und gern vermodern, daß wenige mehr im Frühjahr auf-

gehen können. Man kann ſie auch, wenn man nicht viel pflanzen will, in Blumentöpfe ſäen, und der jungen Pflanzen mit Begießen ꝛc. deſto gemächlicher warten, ſodann im andern Frühjahr in die Baumſchule ausſezzen. — Allein bey der Erziehung deſſelben durch Kerne iſt dieſes ſorgfältig zu beobachten, daß man die Kerne, ſobald ſie entweder aus der Frucht kommen, wohl waſche und mit einem Tuch abtrokne, damit aller Schleim weggewiſchet werde, oder wenn dieſes verſäumet worden, man ſolche vor der Ausſaat einige Stunden in friſchem Waſſer weichen laſſe und alsdenn abtrokne, weil dieſer häufige Schleim ſonſt einen ſo harten Firniß über den Kernen verurſacht, daß ſie nicht keimen können.

Durch Wurzelausläufer werden ſie am geſchwindeſten und leichteſten erzogen: nur iſt das Unangenehme dabey, daß ſolche Bäume, oder die auf die Wurzelzweige gepfropften und okulirten Zwergbäume, ebenfalls gern Wurzelausſchläge treiben, und man immer damit zu ſchaffen hat.

Durch Pfropfen, Okuliren oder Kopuliren kann man ſich die Arten fortpflanzen, welche man verlangt; es kann geſchehen entweder auf Quittenreiſer ſelber oder auf Birnſtämme. Sie werden auch dadurch früher tragbar. Nur muß man wegen den Spatfröſten nicht zu früh pfropfen, weil die Quitten gar empfindlich ſind. Auch zu mehrerer Vorſorge kann man ſehr tief pfropfen und die Erde über der Pfropfſtelle anhäufeln; das Okuliren aber iſt das Sicherſte und Beſte nebſt dem Winterkopuliren.

Ferner laſſen ſich die Quitten auch durch abgeſchnittene Sommerſchoſſe fortpflanzen. — Man ſchneidet im Frühjahr ſolche Zweige einer halben Elle lang ab, ſtellet ſie 24 Stunden ins Waſſer und ſtekket ſie ſo tief in die Erde, daß nur etliche Augen davon hervorſtehen. Es bewurzeln ſich nun zwar die Quit-

ten-

tenreiſer gern, allein man wird doch ſicherer ſolche Steklinge erziehen, wenn man auf die im erſten Theil gezeigte Art und Weiſe damit verfähret und ſich des Baumküttes dabey bedienet. — Inzwiſchen muß man das Feuchthalten und fleißige Begießen bey trokkener Witterung, wie bey allen Arten Steklingen, ſo auch bey dieſen, ſich empfohlen ſeyn laſſen. — Auch ſchlagen die ſtarken Reiſer beſſer an, als die ſchwachen: und gar dünne taugen nicht.

Endlich laſſen ſich auch die Quittenbäume durch Einleger oder Abſenker fortpflanzen, wenn man niedrigſtehende junge Zweige im Herbſt oder Frühjahr in die Erde biegt, ſie auf etliche Augen abſchneidet, die Erde rein von Unkraut hält, und ſie alſo den Sommer hindurch ſich bewurzeln läßt, ſodann ablöſet und verſezt. — Ja man kann im Herbſt nach Abfallen des Laubs oder Anfang März einen großen Quittenbaum ausgraben, ihn an einem bequemen Plaz, oder wo er zuvor geſtanden, ganz in die Erde legen, und nur die Spizzen ſeiner Zweige hervorſtehen laſſen, die ſich ſodann bewurzeln, und eine Menge junger Bäumchen liefern werden.

§. 3.

Verzeichniß der bekannteſten Quittenſorten.

1) Die Portugieſiſche Quitte. Coignaſſier de Portugal.

Dieſe Quitte iſt eine lange dikke Frucht, mit tiefſizzendem Auge, deſſen Kelchblätter über die umherſtehenden Erhöhungen und Ekken emporſtehen, daß das Auge wenig zu ſehen iſt. Sie endiget ſich mit einer ſtumpfen Spizze, woran anſtatt des Stiels ein Stük vom Zweig hängen bleibt. Die Schale iſt goldgelb mit feiner Wolle bedekt, und ihr Fleiſch zärter, als der andern gewöhnlichen Sorten, weil ſie die wenigſten Steine hat; allein eben dieſe

ihre Zartheit bewirket, daß ſie im Kochen von den andern Sorten ſehr verſchieden ſind. Die Schnizzen bleiben nemlich nicht hart oder ganz im Kochen, wie die unſrigen, ſondern werden weich und zerfallen zu einem Brey. Auch bekommen ſie nicht die ſchöne Röthe, wie die unſrigen, ſondern werden weißer. Jedoch ſind ſie in manchem Betracht viel vorzüglicher. Sie reifen Anfang Octobers, und halten ſich nur 2 bis 3 Wochen.

Der Baum iſt der größeſte unter den Quittenbäumen. — Seine Sommerlatten ſind lang und ſtark, von braungrüner Farbe, mit kleinen Punkten beworfen, und bey jeder Knospe gebogen. Dieſe Augen ſind unten breit und platt: die Blätter groß, von einem glatten Rand, oben hellgrün und unten weißlich mit einer feinen dikken Wolle überzogen, und die mittelſte Rippe roth. Ihre Blütheblumen ſind groß, und haben keinen Stiel, ſondern ſizzen an den Zweigen veſt, und beſtehen aus 5 Blättern, davon eins über 1 Zoll lang und 1 Zoll breit iſt, wie eine Roſe aufgeſchwollen, auswendig von einer ſchönen hellrothen Roſenfarbe gezeichnet und inwendig damit leicht ſchattirt.

2) Die Birnquitte. Le Coignaſſier femelle.

Sie kommt mit der vorhin beſchriebenen an Geſtalt, Farbe und Eigenſchaften überein, nur iſt ſie kleiner und hat ein etwas ſtrengeres Fleiſch.

Der Baum iſt kleiner und erreicht jenes Größe nicht. Seine Blätter ſind nur $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Blüthe kommt nach ihrem Bau auch mit jener überein, aber iſt nur 2 Zoll groß, und nur matt mit Roth ſchattirt.

3) Die Apfelquitte. Le Coignaſſier mâle.

Dieſe unterſcheidet ſich von der vorhergehenden dadurch, daß ſie wie ein Apfel eine runde Geſtalt hat, und die Blätter ſind bey dieſer Sorte mehr oval.

Folgende drey Sorten ſucht man noch anzupflanzen:

a) Die eßbare Quitte.

Sie iſt eine Birnquitte, mittelmäßig groß, auch mit Wolle bedekt, von mildem Fleiſch, und kann deswegen

roh

roh gegeſſen werden. — In Georgien kann man die reifen Quitten roh eſſen, ohne daß ſie den Mund zuſammenziehen. Die georgiſchen Quitten haben einen viel ſchwächern, aber doch eben ſo lieblichen Geruch, als die unſrigen. Ob nun die beſchriebene eßbare Quitte dieſe georgiſche ſey, oder davon herſtamme, iſt noch zu unterſuchen.

b) Die Braunſchweigiſche Quitte.

Dieſe iſt groß und weiß.

c) Die engländiſche Quitte, auch Baumwollenquitte genannt.

Dieſe iſt nur mittelmäßig groß und überall ſehr ſtark mit einer weißen baumwollenartigen Wolle überzogen, das man indeſſen auch bey den andern Sorten findet.

Viertes Kapitel.

Vom Miſpelbaum und dem Azerolenbaum.

§. 1.

Beſchreibung des Miſpelbaums und ſeiner Eigenſchaften.

Zur Mannigfaltigkeit der Obſtgattungen pflanzet man wol auch den Miſpelbaum in eine Ekke des Obſtgartens oder unter die Spaliere als Zwerg, obgleich übrigens ſeine Frucht keine Delikateſſe iſt, und ihren beſondern Liebhaber verlangt.

Obſchon der Miſpelbaum (Meſpilus Germanica L.) auch in den Wäldern Teutſchlands wildwachſend angetroffen wird, ſo ſoll doch der veredelte oder Gartenmiſpel mit großer Frucht aus Korkopal, einer Landſchaft in Indien herſtammen, wie Scaliger meldet. Andere geben Sicilien zu ſeinem Vaterland an. — Er iſt von ſeiner Art die einzige Gattung und gehört nach Linne's Pflanzenſyſtem in die fünfte Ordnung der zwölften Pflanzenklaſſe Icoſandria Pentagynia, welche diejenigen Pflanzen in ſich begreift, deren Blumen 20 und mehr dem Kelche in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und 6 Staubwege haben. Botaniſch wird er beſchrieben: Meſpilus germanica inermis, foliis lanceolatis, ſubtus tomentoſis, floribus ſeſſilibus ſolitariis, d. i. Meſpilus mit unbewehrten Zweigen, mit lanzetförmigen, auf der untern Fläche filzigen Blättern (wie bey dem Quittenbaum) und einzelnen veſtſizzenden Blumen, welche groß ſind, und auf welche große, runde, nabliche, braune, harte Früchte von der Größe eines mittelmäßigen Apfels folgen, die eine

jede

jede 5 ſteinharte Kerne in ſich haben, und im October und November reif werden, jedoch erſt dann eßbar und zu genießen ſind, wenn ſie nach dem Abpflükken einige Zeit gelegen und in einen hohen Grad der Gährung gerathen ſind, daß ſie morſch oder teig worden, da ſie alsdann einen ſcharfen, weinähnlichen Geſchmak haben; denn ſo lange ſie noch grün und hart ſind, ſchmekken ſie ganz außerordentlich herbe. — Wer ſie in Menge ziehet und unter Aepfeln keltert, wird dadurch einen vortreflichen Wein erhalten.

Der Miſpelbaum iſt auch von Natur ein zwergartiges Gewächs, und wird nur gewöhnlich 12 bis 15 Fuß hoch, und wächſet ſehr unförmlich, wenn man ihn nicht von ſeiner erſten Jugend an wohl pfleget und bindet. — Seine Blüthe und Früchte bringet er einzeln an der Seite ſeiner 2 oder 3 oder mehrjährigen Zweige, und oftmals auf kurzem Tragholz; und da dieſe Zweige viele Jahre tragbar bleiben, ſo muß man ſie auch nicht verſtuzzen, ſondern fortwachſen laſſen. Am beſten zieht man ihn als Spalier.

Der Miſpelbaum gedeiht nur vorzüglich in einem feuchten Boden, und kann auch eine ſchattige Lage vertragen. — Für die Güte ſeiner Früchte iſt es am zuträglichſten, wenn man ihn auf gute Birnwildlinge veredelt.

§. 2.

Die Fortpflanzung und Erziehung des Miſpelbaums.

Man kann den Miſpelbaum auf ſo verſchiedene Weiſe, wie vorhinbeſagt den Quittenbaum, fortpflanzen durch Kerne, durch Veredlen auf andere Stämme, durch Einleger und durch abgeſchnittene Zweige.

Will man ſie durch Kerne erziehen, ſo werden ſolche im November oder December einen Zoll tief

oder mehr in die Erde, und zwar in leichte Erde gelegt. Ohngeachtet ihrer Härte gehen ſie gemeiniglich im folgenden Frühjahr auf. Nach 1 oder 2 Jahren werden ſie darauf in die Baumſchule verpflanzt. Die nun hochſtämmig werden ſollen, läßt man zu 6 Fuß, halbhochſtämmig zu 4 oder 5 Fuß ihren Schaft treiben, und werden nach obigen Regeln ferner behandelt, daß ſie alsdann ihre Krone machen. Die aber ans Spalier ſollen, ſchneidet man, damit ſie unten Zweige treiben, nach den oben gegebenen Vorſchriften, 10 bis 12 Zoll hoch, über der Erde ab.

Allein da ſie durchs Pfropfen, Okuliren ꝛc. nicht nur, jede Sorte in ihrer ächten Art, fortgepflanzt, ſondern auch eher tragbar gemacht werden, ſo werden zwar zu dieſer Veredlung entweder Mispel-, oder Birn-, oder Quitten-, oder auch Weißdornſtämme gebraucht, als welche alle einander annehmen; allein auf Birnſtämmchen wachſen ſie am beſten, und gar oft tragen ſie ſchon im zweyten Jahr nach ihrer Veredlung vollkommene Früchte.

Will man ſie durch Einleger fortpflanzen, ſo beugt man im Herbſt oder Frühjahr niedrige junge Zweige zur Erde, legt ſie einen halben Fuß tief in die Erde, daß ſie ſich bewurzeln, wie man bey Maulbeerbäumen und andern, oder auch bey Weintraubenſtökken thut.

Und endlich laſſen ſie ſich auch durch abgeſchnittene ſtarke Reiſer, wie die Quittenbäume, fortpflanzen, und werden eben ſo behandelt.

Die hochſtämmigen, wenn ſie in Obſtgarten verſezzet worden, laſſe man frey fortwachſen, und nehme ihnen, wie bey andern hochſtämmigen Bäumen, zu Zeiten nur einzelne ganz unregelmäßige Zweige: die Spaliere aber verkürze man nicht an den ausgebreiteten Aeſten, weil ſie an deren Spizzen auch zuerſt ihre Frucht

Frucht anſezzen, es ſey denn anfänglich, bis die Vollkommenheit ſeines Zugs erreicht iſt.

Die Frucht läßt man ſo lange am Baum hängen, bis ſich die Nachtfröſte einſtellen wollen: dann aber werden ſie abgenommen und in die Obſtkammer auf Stroh hingelegt, da ſie in etlichen Wochen teig und genießbar werden. Will man ſolches beſchleunigen, ſo dekt man ſie auch oben mit Stroh oder Säkken zu, oder legt ſie in Kleyen. — Mit Butter, Wein und Zukker gedämpft, ſind ſie am beſten zu genießen. Sie finden aber auch nicht ſelten Liebhaber, die ſie gern friſch eſſen, wenn ſie einmal teig geworden, und ſind auch ſehr geſund. Zu Wein mögen ſie ohne Zweifel eben die treflichen Dienſte leiſten, wie die Speierlinge.

§. 3.

Beſchreibung der Mispelſorten.

1) Die große Gartenmispel, große holländiſche Mispel. Neflier cultivé à gros fruits.

Eine runde, oben plattgedrukte Frucht, mit einer Krone vom Ausſchnitte des Kelchs, ſo von der Blüthe bis zur Zeitigung der Frucht vorhanden iſt: glatt, gelblich, braun: von hartem herbem Fleiſch, das ungenießbar iſt, bis es auf dem Lager durch die Gährung, die bald bis zum Teigwerden gehet, aus dem rohen und herben Geſchmak in einen milden und weinartigen verwandelt wird. Man kann ſolches beſchleunigen, wenn man ſie zwiſchen Betten leget; ſie werden aber nicht ſo frühe teig, wie die Speierlinge, ſondern können 4 Wochen liegen, wenn ſie nicht eingeſtremmet ſind. Ihr Fleiſch iſt auch nicht ſo zart, als jener, zumal wenn ſie in trokkener Luft zum Mollwerden gebracht werden. Sie enthalten 5 harte Steine, die veſt am Fleiſch hängen, gekrümmt, und nach Art der Zwetſchenkerne gerieft und hökkerig ſind: ſehr hart, und ent=

enthalten einen Kern oder Samen, der an Geſtalt und Geſchmak einem kleinen Apfelkern gleicht, mit einer gelben Haut überzogen, ſelten aber haben die Steine einen Kern oder Samen, und haben alsdenn auch keine Höhlung, ſondern ſind faſt ein bloßer Stein. Die Früchte reifen im October.

Die Triebe des Baums ſind dik, dunkelbraun, mit grauen Punkten ſtark getüpfelt, an jedem Auge gebogen: die Augen ſind ſehr klein, mit einer zugeſtumpften Spizze und liegen wie angeleimt auf: die Blätter haben die Größe und Geſtalt der des Laurusbaums, ſind dunkelgrün, mit großen Adern.

2) Die Mispel ohne Kern. Neſlier à fruits ſans noyaux.

Sie unterſcheidet ſich von jener einmal dadurch, daß ſie nur halb ſo groß iſt, und denn, daß ſie keine Steine hat. Im Genuß ſind ſie zarter und beſſer als die großen.

Die Triebe an dieſem Baum ſind dünner, nicht ſo dunkelbraun, mit ſubtilen gelbröthlichen Punkten, und haben einige Dornen. Die Augen ſind viel größer, länglicher und ſtehen vom Zweig ab. Die Blätter ſind kleiner und viel kürzer als bey jenem.

3) Die ſaure Mispel.

(Aus Holland: — hat noch nicht Frucht getragen.)

§. 4.

Von dem Azerolenbaum.

Zu dem Mispelgeſchlecht gehöret auch die Azerolenfamilie, die überaus zahlreich iſt, wovon uns aber nur diejenige angehen, die eßbare Früchte haben, die übrigen ſind hauptſächlich für Luſtgebüſche und botaniſche Gärten. Ihre Früchte ſind trokken und mehlig, und werden zu verſchiedenen Confituren gebraucht.

Der Baum iſt klein und zwergartig oder buſchartig: hat dreylappige Blätter, die oben hellgrün, und

und unten weißlich ſind: ſtarke Triebe, mit weißlicher Wolle: lange Stacheln: Blütheſträuße, von 12 bis 16 Blumen, daran jedoch ſelten mehr als 6 oder 7 Früchte ſich anſezzen. Die Frucht iſt klein, meiſt wie große Kirſchen, rund oder theils etwas birnförmig: mit einer breiten Blume nach Art der Mispeln. Von Farbe ſchön roth; theils giebt es auch weißliche, oder bleichgelbe. Ihr Fleiſch iſt hellgelb, mehlig, von ſäuerlichem aber wenigem Saft, und hat die Frucht 2 harte, große, ungleiche und auf der einen Seite breitgedrukte Steine. Man kann ſie auf Weißdorn pfropfen, als welcher ihre Mutterart iſt.

Die mit eßbarer Frucht ſind:

1) Der Italieniſche weiße Azerolenbaum. Azerolier blanc d'Italie.

2) Der Azerolenbaum aus Canada. Crataegus Coccinea. Scharlachrother Hagedorn. (Linn. 1. Th. 121. Gatt.)

Seine Frucht iſt groß, ſüßlich, doch angenehm von Geſchmak, und kommen auf die größten Tafeln zum friſchen Genuß. Sein Vaterland iſt Virginien und Canada.

3) Der Virginiſche Azerolenbaum. Crataegus Crus galli, Linn.

Dieſer hat die größten Dorne und Stacheln, und ſchikt ſich vortreflich zu Hekken. Seine Früchte ſind roth, und haben 5 halbmondförmige Steinchen, und reifen Ende Septembers.

4) Crataegus Azerolis. Der Azerolapfel.

Fünftes

Fünftes Kapitel.

Vom Speierlingbaum und der Atlaskirſche oder Elſebeere.

§. 1.

Beſchreibung des Speierlingbaums und ſeiner Eigenheit.

Der Speierlingbaum (Sorbus domeſtica Linn.) auch, Speierling, Spierbaum, Sperber, Sperbaum, Eſcherizenbaum ꝛc. genannt, wird von Linne in die dritte Ordnung der zwölften Pflanzenklaſſe geſezt, die den Namen Icoſandria Trigynia führt, und welche diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden und 3 Staubwege haben. — Botaniſch wird er ſo beſchrieben: Sorbus ſativa foliis pinnatis ſubtus villoſis, d. i. Sorbus mit gefiederten Blättern, welche auf der untern Fläche rauh ſind, und mit großen Büſcheln weißlicher fünfblätteriger Blumen, auf welche entweder apfel- oder birnförmige, röthliche Früchte folgen, welche in Büſcheln hangen, und 3 oder 4 Samenkörner enthalten.

Der Baum erreicht eine Höhe wie der gröſte Eichenbaum, und auch wol ſein Alter, und nimmt in allerhand Erdreich vorlieb, doch iſt ihm ein milder, friſcher und guter Boden der zuträglichſte. Auch liebt er nicht ſehr einen Stand, wo er der Sonne beſtändig ausgeſezt iſt. Er iſt eigentlich ein wildes Gewächs. Seine Blätter ſind, wie die des Vogelbeerbaums, Quitſchen, Ebereſchen, (Sorbus Aucuparia) und davon

von nicht zu unterſcheiden, nur daß die Blätter des Vogelbeerbaums unten an der Rippe roth ſind, aber jene grün. Seine Blüthe erfolget ſpät, und wird auch von Blizzen ſehr leicht verdorben. Seine hieſige Tragbarkeit, da er ſchon in 8 Jahren nach ſeiner Anpflanzung vom Kern an, Früchte bringet, und in 20 Jahren ſchon ein ergiebiger Baum iſt, widerleget, was du Roi in ſeiner Herbkeſchen wilden Baumzucht ſagt: „daß er 60 Jahre alt ſeyn müſſe, um reichliche „Früchte zu tragen“ und was Burgsdorf behauptet: „daß die aus Samen erzogenen Speierlingbäume „unter dem 50ſten Jahre nicht Früchte brächten.“ Beide würdige Männer müſſen den Baum nicht ſelbſt erzogen haben.

§. 2.

Deſſen Fortpflanzung und Erziehung.

Da das Bedürfniß der engliſchen Gärten bey ſo mancherley wilden Bäumen, die ſich ſchwer durch Samen erziehen laſſen, erheiſchet, daß man jezt zu allen künſtlichen Fortpflanzungen ſeine Zuflucht nehmen muß, und mit Erfolg nimmt: ſo hat ſich auch nunmehro ergeben, daß man den Speierlingbaum durch Pfropfen auf den Vogelbeerbaum füglich fortpflanzen könne.

Ihre Fortpflanzung durch Kerne geſchiehet, wie mit andern Obſtkernen, davon oben umſtändlich gehandelt worden; bey trokkener Witterung aber gehen ſehr viele von den Pflanzen ab. Ihre Erziehung in der Baumſchule kommt auch mit der der Aepfel- und Birnbäume überein, wobey zu merken, daß die jungen Schößlinge, wenn ſie ausgeſezt werden, oder auch weiterhin in der Baumſchule, wenn ſie darin etwas dik und ſtark werden, eine Art von Brandflekken und zwar öfters ſehr häufig bekommen. Allein man

kehr-

kehre ſich nicht daran. So ſehr dieſe Flekken den jungen Baum verunſtalten, ſo wenig ſchaden ſie demſelben: in der Zukunft verwächſt alles wieder. Auch unterlaſſe man das Ausſchneiden dieſer vermeintlichen Brandſchäden; es iſt überflüſſig und beſſer, man ſchneidet nichts daran.

§. 3.

Von der Frucht des Speierlingbaums und deren Gebrauch.

Die Frucht des Speierlings wird im Herbſt zeitig, und wenn ſie etliche Tage liegt, ſo wird ſie teig, und ſonſt kann man ſie wegen ihrem ſtrengen zuſammenziehenden Saft nicht anders genießen. Allein man hat vor wenigen Jahren hier entdekt *), daß ſie einen vortreflichen Wein geben, und zwar in beſonders großer Menge. Der Wein davon wird nicht nur von Farbe ſehr ſchön, ſondern auch ſtark und gut. Es müſſen aber Aepfel mit untergekeltert werden, da denn 1 Malter Speierling und 2 Malter Aepfel 1 Ohm ſehr vorzüglichen Cyder geben. Wegen dieſem Vorzug iſt auch der Baum hier häufig gepflanzt.

§. 4.

Beſchreibung der Speierlingsarten.

Wir haben hier 2 Arten und ſind auch ſonſt keine weiter bekannt.

1) Die

*) Doch hat Dü Roi dieſes Geheimniß längſt bekannt gemacht, da er in ſeiner Herbkeſchen wilden Baumzucht II. Th. S. 424. ſagt: „mit vielem Nuzzen geben ſie eine Art des „Cyders und einen ſtarken Brandewein.“

1) Die Birnſpeierlinge.

Dieſe haben die Größe und Geſtalt wie Kirſchbirnen, ſind grünlichgelb und an der Sonnenſeite roth, unten am Stiel ſpiz und oben rund.

2) Die Aepfelſpeierlinge.

Nur einige ſind rundlich, die allermeiſten haben die Form wie die Birnſpeierlinge, ſind aber größer und dikker. — Beide Arten wachſen klümpig beyſammen, wie die Vogelbeeren, und ſind deren oft 6, 10 bis 12 Aepfel oder Birnchen an einem Klümpchen beyſammen.

§. 5.

Von der Atlaskirſche, Elſebeere: Wilder oder Ahornblättriger Speierbaum. Crataegus torminalis.

Man findet unter dem Namen Atlaskirſche in manchen Waldungen, beſonders an der Bergſtraße, einen Baum, der eben ſowol als der Speierling oder Sperberbaum einestheils zu den Obſtfruchtbäumen gehöret, und in verſchiedener Rükſicht mehr Aufmerkſamkeit und eine fleißigere Anpflanzung wenigſtens in den Waldungen und an entbehrlichen Plázzen verdiente. — Es gehört dieſer Atlaskirſchenbaum *) zu dem

*) Man benennt öfters auch mit dem Namen Atlaskirſche die ſogenannte Amerikaniſche Kirſche, die Alkekergi Phyſalis ſomnifera caule fruticoſo ramis rectis, floribus confertis, Lin. Ihr Vaterland iſt Mexiko und Spanien. Die aufrechtſtehenden Aeſte, deren 6 auch 7 aus einer Wurzel erwachſen, ſind mit vieler Wolle überzogen. Die Blätter ſtehen paarweiſe gegen einander über, ſind eyförmig, weich und haarig anzufühlen. Drey, vier, auch mehrere Blumen ſind am Blätterwinkel beveſtiget. Das Blumenblatt iſt blaßgelb, glokkenförmig und nicht viel größer,

dem Speierlingsgeſchlecht, ſo abweichend auch ſeine Blätter ſind. Linne in ſeinen Spec. Plant. hat den Sorbus mit dem Crataegus torminalis vereiniget. — Seine Rinde iſt weißgräulich, die Augen groß und voll, treiben ſehr frühe, und ſeine Blätter haben die Geſtalt der Traubenblätter oder des Ahorns, ſind unten weißwollig, oben dunkelgrün. Seine Blüthe gleicht völlig der Speierlingsblüthe, und iſt ein Doldengewächs in Traubeln zu 30 — 40 Blüthen. Sie hat 5 kleine ganz weiße Blumenblätter, die hohlgebogen ſind. Die ſchneeweißen Staubfäden ſind an den Blumenblättern neben angewachſen: die Staubbeutel ſind grünlichgelb, der Stempel oben geſpalten, und die 2 Theile gekrümmt. Er blühet Mitte May mit den Speierlingen. Die Frucht iſt eine Beere von der Größe einer Haſelnuß, faſt birnförmig: der Stiel ſtehet in einer kleinen Vertiefung, wie auch die Blume. Die Frucht iſt, wie die der Speierlinge und Mispel nicht eßbar, ehe ſie moll wird, das in wenigen Tagen geſchiehet. Das Fleiſch gleicht ſodann einem ſehr zarten Mark, hat viele, aber ſehr angenehme Säure und einen Geſchmak, der viel Aehnlichkeit mit der Hagebutte hat. In der Mitte hat ſie einen rothbraunen Kern, den ein ſandiges unſaftiges Fleiſch umgiebt,

---

größer, als der Kelch. Dieſer ſchließt ſich in einem gelblichweißen Balg, worin eine orangegelbe Frucht und runde Kirſche iſt. Die Frucht hat einen Ananasgeruch, einen weinſäuerlichen angenehmen Geſchmak und iſt, mäßig genoſſen, ſehr geſund. Sie wirkt ſtark auf den Urin. — Der Same, den ſie enthält, wird in ein Miſtbeet geſäet, und warm gehalten. Die Pflanze verträgt ausgeſezt viel Gießen, und fordert Sonne. Allein da ſolche nur eine 2 bis 3 Jahr daurende Pflanze iſt, ſo gehören ſie nicht in unſer Obſtreich. —

giebt, und welcher länglich iſt ohne ſpiz zu ſeyn, und der im Geſchmak einem Apfel- oder Birnkern gleicht.

Der Baum wird ſehr groß bis 50 Fuß in der Höhe, und ſein Holz hat die Feinheit des Birnbaums, iſt weißgelblich und übertrifft an Härte das Buchenholz. Der Baum wird gegen 200 Jahre alt. Es iſt daher nicht zu begreifen, wie es gekommen, daß man in den allermeiſten Gegenden und Waldungen bis jezt ſo wenig oder gar keine Rükſicht auf dieſen nüzlichen Baum genommen hat, da er bey ſeinem ſtarken Wachsthum, (der zwar im erſten Sezjahr ſehr langſam, aber hernach deſto ſchneller iſt), und bey der Güte ſeines Holzes, wenn es auch nur zum Brand wäre, eine vorzügliche Anpflanzung verdient hätte. Vielmehr iſt er bisher aus Unkunde mit anderem Buſchholz jährlich umgehauen worden, ohne daß man ſchöne Stämme zu weiterem Wachsthum hätte ſtehen laſſen.

Die jungen Stämme des Baums nehmen die Pfropfung mit Birnen ſehr gut an, und werden darauf dauerhaft. Jedoch ſtehet noch dahin, ob die Früchte davon in ihrem Geſchmak nicht leiden. Er ſelbſt läßt ſich hinwiederum auf Birnſtämme pfropfen.

Sechstes Kapitel.

Der Kornelkirſchenbaum.

§. 1.

Natur und Beſchaffenheit des Baums und ſeiner Blüthe und Früchte.

Der Kornelkirſchenbaum (Cornus mascula Linn.) iſt urſprünglich auch ein Waldgewächs, und trifft man ihn in vielen Gegenden Teutſchlands wildwachſend an, beſonders in Niederöſtreich, bey Lüneburg, Göttingen, auch in den Wäldern der Schweiz. Man pflanzt ihn nun auch in allen beträchtlichen Gärten, da er ſich nicht nur durch die Schönheit ſeiner Früchte empfiehlt, ſondern auch ſolche zum Genuß unter den andern Segensgeſchenken der Pomona eine angenehme Abwechslung machen, und ſonſt von mancherley Nuzzen ſind. Er wird in allerley Geſtalten, als Hochſtamm, Kugelbaum und beſonders als Pyramiden gezogen. Als Baum erreicht er eine Höhe über 20 Fuß, und kann man ihm eine recht ſchöne Krone anziehen. Er hat eine rauhe, dunkelgraue und röthliche Rinde. Die Blätter ſind länglich, eyförmig zugeſpizt, ungezähnt, von einer ſattgrünen Farbe, und ſtehen an kurzen Stielen einander gerade gegen über. Seine Blüthen treibt dieſer erſte Frühlingsbothe unter den Obſtbäumen oft ſchon im März, vor dem Mandelbaum lange vor ſeinen Blättern, und die Bienen finden daran ihre erſte Nahrung. Sie kommen in Menge in Dolden kleiner gelblichgrünen Blumen zu 20 und mehr bey einander an den Enden und Seiten ſeiner Zweige hervor. Seine längliche Beerenfrüchte, die

er im Herbſt liefert, haben das ſchönſte Roth, ſind weinſäuerlich und angenehm, zugleich eine geſunde Frucht. Sie werden etwas ſpät reif, und ſind am beſten, wenn ſie vom Baum abgefallen, und auch wol halbteig ſind. Sie ſind alsdann dunkelroth. Sie haben 2 Kerne in zwo Zellen.

Dieſe ſchönen Früchte ſind nicht nur angenehm zum friſchen Genuß, ſondern ſie dienen auch zur Küche, zur Arzney und zu Confituren, geben auch einen guten Brandewein, und ſeine Blätter einen angenehmen geſunden Thee, der dem Geſchmak des Kaiſerthees ähnlich iſt. Sein Holz iſt weißgelblich, hart und veſt, und läßt ſich wie Buxbaum verarbeiten. — Der Baum iſt ſehr dauerhaft, widerſteht der größten Kälte, und kommt überall fort, in jedem Boden, wenn er auch mager iſt, und in jeder Lage, ſie ſey ſchattig oder ſonnenreich; in feuchtem und in troknem Boden, auf Felſen und in tiefem Erdreich: das beſte für ihn iſt ein gemäßigter friſcher Boden, und der unangenehmſte ein ſehr feuchter.

§. 2.

Seine Fortpflanzung, Erziehung und Schnitt.

Man hat bey Fortpflanzung und Pflege dieſes artigen Baums keine ſonderliche Mühe. Man kann ihn durch den Samen, durch Abſenker, durch Stekreiſer und durch Wurzelſchoſſe fortpflanzen. — Der Same oder die Kerne werden ſogleich nach ihrer Reife im October mit ihrem Fleiſch einen Zoll tief in die Erde gelegt, oder wenigſtens den Winter über in einem Blumentopf, deſſen Erde fleißig angefeuchtet wird, gehalten. Sie liegen 2 Jahre in der Erde, wenn man ſie erſt im Frühjahr einlegt. — Zu Stek- lingen werden die Zweige nach obiger Anweiſung abgeriſſen, wenn es füglich geſchehen kann, daß der Knor-

pel daran bleibe, derſelbe zurecht geſchnitten, mit Baumkütte verſehen, 9 Zoll tief in die Erde gerade ſtehend eingeſezt, und 3 Zoll über der Erde hervorſtehen gelaſſen; man muß ſie aber wie alle Steklinge feucht halten. — Die Abſenker oder die im October oder November in die Erde gebogene diesjährige Zweige bewurzeln ſich ſchon im erſten Jahr hinreichend, daß ſie im nächſten Herbſt abgelöſet und verſezzet werden können. — Und was die Wurzelausläufer betrifft, ſo gehet es deſto geſchwinder mit ihrem Wachsthum, je ſtärker ſie ſind.

Seine Kultur und Pflege verurſacht nicht viele Mühe. Er verträgt das Meſſer ſehr gut. Die ſchönſte Geſtalt macht er als Pyramide, dabey man ihn zu 20 Fuß Höhe bringen kann: und macht die Zierde ſeiner hochrothen Beeren eine unvergleichliche Anſicht. Da er gut buſchet, ſo läßt er ſich auch zu guten Hekken ziehen.

§. 3.

Beſchreibung ſeiner Spielarten.

1) Hochrothe: dieſes ſind die gewöhnlichſten. Sie ſind glänzend und glatt, wie alle übrige.
2) Gelbe: dieſe ſind ſeltener.
3) Frühe weiße oder wachsgelbe.
4) Frühe ſchwarzrothe.
5) Frühe panaſchirte 2 Arten.
6) Die früheſte rothe.
7) Größte rothe, die beſte Varietät zum Gebrauch.
8) Große rothe ſpäte.
9) Späte dunkelbraune oder ſchwarze.
10) Späte weiße.
11) Späte panaſchirte.
12) Gemeine rothe, allerſpäteſte, die am Baum bleiben, bis es gefrieret.

II. Klaſſe.

II. Klaſſe.

Steinobſt.

A. Pfirſchen. B. Abrikoſen. C. Kirſchen.
D. Pflaumen.

Siebentes Kapitel.

A. Vom Pfirſchenbaum.

§. 1.

Naturgeſchichte und Beſchreibung des Pfirſchenbaums.

Der Pfirſch, Pfirſich, Pferſichbaum (Amygdalus Perſica Linn.) ſtammt aus Perſien, wie der Name des Pferſichs (Perſica mala) ſchon entdekt. Von da gelangten ſie nach Griechenland, wo man ſie ſchon vorlängſt gegeſſen, ehe ſie zu Rom bekannt waren. Theophraſtus, der berühmte griechiſche Philoſoph, welcher 318 Jahr vor Chriſti Geburt lebte, redet ſchon von ihnen, wiewol als von einer fremden Frucht. Erſt 30 Jahre vor dem Naturaliſten Plinius wurden die frühen Pfirſchen in Rom bekannt, und damals ſtund der Preis der auserleſenen Pfirſchen ſo hoch, daß manches Stük mit 300 Seſterzen (nach unſerm Geld zwölf und einen halben Gulden) bezahlt wurde, welches eine ausſchweifende Theurung war. Frankreich kann ſich ſeit mehr als 100 Jahren rühmen, daß es in den Gegenden von Montreuil Pfirſchen zeuge, die nicht leicht an Größe und Schönheit übertroffen werden. —

Linne nimmt den Pfirſchenbaum an als eine Art des Mandelbaums, welcher nach ſeinem Pflanzenſyſtem in die erſte Ordnung der zwölften Pflanzenklaſſe gehört, die er Icoſandria Monogynia nennet, und welche diejenigen Pflanzen in ſich begreift, deren Blumen 20 bis 30 dem Kelche in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Botaniſch wird er alſo beſchrieben: Amygdalus (Perſica) foliorum ſerraturis omnibus acutis, floribus ſeſſilibus ſolitariis: d. i. Amygdalus, mit Blättern, deren Sägeeinſchnitte alle ſpizzig ſind, und mit einzelnen veſtſizzenden Blumen, welche fünf Blätter haben, und auf welche große, runde, auf der Oberfläche entweder mit einer zarten Wolle bedekte, oder auch glatte Früchte folgen, die ein delikates, entweder ſaftiges oder veſtes Fleiſch haben, in deſſen Mitte eine bittere Mandel oder Kern in einer ſteinharten Schale eingeſchloſſen iſt.

Der Pfirſchenbaum, wenn er hochſtämmig erzogen wird, erreicht eine ganz mittelmäßige Höhe von 15 bis 20 Fuß, und macht eine ſchön gebildete Krone, mit langen, ſchmalen, lanzetförmigen, am Rande ausgezakten Blättern, vielen langen grünen Sommerſchoſſen, und zur Zeit der Blüthe, mit den ſchönſten rothen Blumen. Er liefert eine der alleredelſten Früchte, die zugleich dem Auge und der Tafel den reizendſten Anblik gewähret, und wol eine paradieſiſche Frucht kann genennt werden. Die Menge ihres weinhaften Saftes, die Zärte und der Wohlgeſchmak ihres niedlichen Fleiſches und zugleich die anſehnliche Größe dieſer ſchönen Frucht leget ihr einen weſentlichen Werth bey, dem nichts abgehet, als daß ſich ihre Haltbarkeit nach der Reife auf wenige Tage beſchränkt. Sie iſt nur als Sommer- und Herbſtobſt zu betrachten.

Die

Die Pfirſchenſorten ſind ſehr mannigfaltig, ſämmtlich aber theilen ſie ſich in zwey Hauptſtämme, und ſind entweder wollig oder glatt. Der mit wolligter Haut (die von den Franzoſen Pêches und Pavies genennt werden, von welchen leztern ſich das gewöhnlich harte Fleiſch nicht vom Stein ablöſet, wie bey den Pêches nach ihrer Reife, auch den Namen Melacoton oder Mirlicoton führen, wegen der ſtarken Wolle, ſo ſie umgiebt), ſind die meiſten Abarten: der glatten und glänzenden aber (die bey den Engländern Nectarines und bey den Franzoſen Brugnons heißen, wenn ſie ſich nicht vom Stein löſen, und Violettes, wenn ſie vom Stein gehen) weniger. Jede Art behält ihr Eigenes und Charakteriſtiſches, wenn ſie auch wild durch die Kerne fortgepflanzt wird, da ein Kern von der glatten Pfirſche keine wolligte Art erzeugt, und ein Kern von der wolligten keine glatte.

Man ſchäzzet die Güte der Sorten, je mehr und weinhafter, mit Süßigkeit verbunden, der Saft, und je reizender der Geſchmak des Fleiſches iſt. Zu ihren äußerlichen oder übrigen Vorzügen gehöret: daß ſie groß, ihre Farbe ſchön und hoch, die Haut fein ſey und leicht vom Fleiſch abgezogen werden könne, auch dieſelbe keine ſtarke Wolle, und inwendig einen kleinen Stein habe. Mehligtes, trokkenes oder zähes Fleiſch, herber Saft und dikke Wolle ſind demnach Unvollkommenheiten einer Pfirſche.

Der Baum liebt den guten ſüßen, gewächsartigen, etwas trokkenen Boden, wenn er auch mit Leimenerde vermenget iſt. Unter allen iſt ihm eine flachſüdliche Lage die allerangemeſſenſte und wird daher allermeiſt an Mauren und Spalieren gepflanzt. — Dem Froſt iſt ſowol ſein Holz, als vornemlich ſeine frühe Blüthe unterworfen, daher man dieſelbe durch vorgehängte Tücher, Strohmatten ꝛc., im Winter aber

durch vorgeſtekte Tannenreiſer zu ſchüzzen pflegt. — Seine Blumen und Früchte treibt er unmittelbar ohne Stiele aus den Augen der jüngſten Sommerlatten, die zugleich neue Schoſſe zur nächſten Jahresfrucht hergeben. Selten tragen die Zweige noch einmal, die ſchon Früchte geliefert, außer nur bisweilen an kleinen ſogenannten Fruchtträgern, die ſich wol manchmal an dem zweyjährigen Holze erzeugen.

§. 2.

Ihre Fortpflanzung und Erziehung.

Pſirſchenbäume werden, wie die Abrikoſen, gewöhnlich auf Pflaumenſtämme okulirt. Sie werden zwar auch auf Mandel-, Abrikoſen- und Pſirſchenkernwildlinge veredelt, und darauf, beſonders auch auf Abrikoſenſtämmchen von vorzüglicher Güte: doch machet die Zuſammenkunft dieſer beiden weichen und zärtlichen Hölzer in unſerem Klima, das doch öfters ſtrenge Winter hat, ſie etwas zärtlich und dem Verluſt leichter unterworfen.

Pſirſchbäume, die man aus bloßen Kernen hochſtämmig erzieht, ohne ſie zu okuliren, geben auch öfters eine gar niedliche Frucht, welche zwar nicht ſo groß und anſehnlich, aber doch recht gut und ſchmakhaft iſt, und Bäume, die frühzeitiger und reichlicher tragen als die Zwergſtämme, wie man dann dergleichen ſogenannte wilde Pſirſchenbäume, ſo wie Mandelbäume in den Weinländern, manche in den Weinbergen antrifft. Allein, wer große und ſchöne Früchte haben will, der muß ſie an Spalieren erziehen. Und zwar, da dieſe Frucht ſehr ſaftreich iſt, und daher viele Sonne erfordert, ſolche aber unten an der Erde am ſtärkſten wirkt, ſo ſind auch deswegen die niedrigſtämmigen vorzüglich zu erwählen.

Will

Will man einen Pflaumenſtamm zu einem hochſtämmigen Pfirſchenbaum okuliren, ſo ſezze man nie das Auge am Schaft ein, ſondern laſſe den Pflaumenſtamm zur Krone erwachſen, und beäugle ſodann die Kronenäſte. Dadurch werden zwey verdrüßliche Umſtände vermieden: einmal wächſt der Pfirſchenſtamm ſtärker in die Dikke, als der Pflaumenſtamm, und würde ſolches nicht nur ein Mißſtand, ſondern auch dem Baum bey Wind und Sturm nachtheilig ſeyn; hernach verurſacht das etlichjährige Abſchneiden der Zweige am Pfirſchenſchaft Harzausflüſſe, und wird der Schaft nicht ſo ſchön und geſund, als der des Pflaumenbaums.

Das Okuliren aufs ſchlafende Auge im Auguſt bleibt immer die vorzüglichſte Art, die Pfirſchenbäume zu erziehen. Das Pfropfen macht nicht nur einen ſchlechtern Baum, ſondern iſt auch bey Pfirſchen und Abrikoſen unſicher, und bleiben manche Pfropfreiſer aus. Beliebt aber doch das Pfropfen der Pfirſchenbäume auf Pflaumen, ſo thut man wohl, wenn man nicht zwey Pfirſchenreiſer, ſondern nur eines aufſezzet, und zugleich ein Mirabellen- oder Reneklodenreis, oder von einer ſonſtigen guten Sorte Pflaumen; mißräth das Pfirſchenreis, ſo hat man doch noch einen andern guten und nüzlichen Baum zu erziehen. Okulirt man, ſo iſt darauf zu ſehen, daß man das Auge ſo tief bey der Erde, als thunlich, einſezze, damit man hernach eine jede Geſtalt von Zwergbäumen daraus erzielen könne. Und da man gern Frühpflaumen dazu erwählet, bey ſolchen aber gegen den Herbſt hin der Saft eher zurüktritt, als bey ſpäten Pflaumen oder bey Aepfeln und Birnen, ſo muß man auch die Zeit zu dieſem Okuliren nicht verſäumen, ſondern es vornehmen, dieweil ſich die Pflaumenſtämmchen noch am alten Holz löſen. Was man aber in jährige Schoſſe okuliret, kann ſpäter geſchehen, weil ſonſt die Augen

bey

bey einem warmen feuchten Herbſt noch austreiben, und alsdann bey einem ungünſtigen Winter leicht erfrieren. —

Die Erfahrung lehret, ohne daß man den Grund angeben kann, daß die Violetten - und Chevreuſen-Sorten auf den gelben kleinen Frühpflaumen, einer gemeinen Art, Spilling genannt, am beſten gedeihen; die meiſten übrigens auf der Haberpflaume, Sanct Julianspflaume, auch Hundspflaume genannt, ſo eine länglichplatte, dunkelrothe, unſchmakhafte Pflaume iſt.

Das Okuliren der Pfirſchen auf Mandelwildlinge hat ſeine gute und ſchlimme Seite, wonach ein jeder Liebhaber wählen kann. Auf Mandeln ſchlägt das Okulirauge überaus gern an, und bleibt faſt keines aus, und die Frucht wird auf Mandeln delikater. Das Unangenehme aber iſt beym Pfirſchenbaum auf Mandel okulirt, einmal, daß er einen warmen, leichten, ſandigen tiefen Boden haben muß, da der Pflaumenbaum in mehrere Arten von Erdreich und auch in etwas feuchtes taugt: und dann, daß der Stamm und Wurzel vom Mandelbaum etwas empfindlicher iſt auf die Kälte als bey dem Pflaumenbaum, auch ſchwächlicher in Anſehung des Harzfluſſes. —

Die Reiſer, von welchen man Augen zum Einſezzen nehmen will, ſollen nicht die dikkeſten und ſtärkſten ſeyn, ſondern mittelmäßige, aus deren mittlern Gegend man gern ſolche Augen erwählt, die gedoppelt ſind, und ein Blüthe- und Holzauge haben.

Auch iſt dieſes eine unterhaltende Weiſe, Pfirſchenbäume auf Art der Nelken oder Grasblumen fortzupflanzen, welche vorzüglich bey dieſer Obſtfrucht bequem iſt, weil die Pfirſchbäume gewöhnlich zwerg und niedrig gezogen werden und man leicht unten bey der Erde Reiſer haben kann, ſolche in

die

die Erde zu beugen. Mit dergleichen niedrigſtehenden Aeſtchen verfähret man, wie mit den Nelken. Man beobachtet an ſolchen und verſuchet, an welchem Auge das Reis am tiefſten in die Erde zu liegen komme. Dieſes Auge muß gegen unten ſtehen. Gerade unter dieſem Auge, gegen den Stamm zu, wird ein Quereinſchnitt gemacht und das Reis halb durchſchnitten, als wenn man das Reis unter dem Auge gerade abſchneiden wollte, aber nur bis in die Mitte des Markes das Meſſer gehen läſſet. Von dieſer Mitte an wird ſodann nach der Länge, gegen die Spizze des Reiſes zu, fortgeſchnitten und ſolches zwey Zoll lang geſpalten, darauf in die Erde behutſam gebeugt, und das Reis etwas gerade aufgerichtet; und damit es in ſeiner Stellung und in ſeiner angemeſſenen Tiefe in der Erde ſtehen bleibe, ſo ſtekt man ein Hölzchen mit einem Häkchen (ein dürres Reis, das neben ein ausſtehendes Aeſtchen hat, und eine Gabel bildet), auf dieſen eingelegten Zweig über dem Einſchnitt, leget reine Erde darauf, drukket ſie etwas veſte an, und ſcharret vollends den Einleger mit Erde zu, daß ober derſelben 2 oder 3 Augen hervorſtehen, die Spizze des Einlegers wird alſo bis auf 2 oder 3 Augen gerade abgeſchnitten. — Dieſes Einlegen kann im Herbſt oder Frühjahr geſchehen, und muß das einzulegende Reis ein Sommerſchoß ſeyn. Iſt der Sommer trokken und heiß, ſo müſſen die Einleger bisweilen begoſſen werden, ſonſt können ſie keine Wurzel ziehen. Bey mäßiger Feuchtigkeit aber werden an denen in der Erde befindlichen Augen ſowol, als hauptſächlich an dem unterſten Auge, das an dem Einſchnitt gelaſſen worden, Wurzeln entſtehen, wie bey den eingeſenkten Weinreben aus ihren Augen, und man kann hernach im Herbſt des zweyten Sommers, oder das Frühjahr darauf aufgraben, unter den Wurzeln abſchneiden und verſezzen. — Solche von Abſenkern erzogene

Bäu-

Bäume haben den Vorzug, daß, wenn der Stamm in einem kalten Winter etwa erfrieret, und die Wurzel neue Zweige hervortreibt, aus denſelben ein Baum in ſeiner ächten Art kann erzogen werden. — Daß aber mit dieſer Methode ins Große nicht viel zu thun iſt, wird jeder einſehen. Auch werden die Wurzeln nie das, was von einem veredelten Baum zu erwarten iſt.

Uebrigens treiben die Pfirſchen ſtark und erwachſen geſchwind, wenn ſie einen ihnen zuträglichen Boden haben, der etwas trokken und zwar, jedoch nicht ſehr fett, und ſtark ſeyn ſoll. Denn in einem feuchten, und fetten geilen Boden bekommen ſie gern den Brand, und ſelbſt die Früchte erhalten die Güte und Geſchmak darinnen nicht, als in einem trokkenen Erdreich. Iſt die Hizze im Sommer anhaltend, ſo iſt das bisweilige Begießen der Wurzeln zur Abendzeit zuträglich und öfters nöthig.

§. 3.

Von der ſyſtematiſchen Klaſſifikation der Pfirſchenſorten und Schema von ihrer Eintheilung.

Es ließe ſich noch zur Zeit bey den Pfirſchen von einem geübten und erfahrnen Gärtner, der zugleich Pomologe wäre, eine botaniſche und eigentliche Familienklaſſifikation heraus bringen, und herrſchet bey denſelben, da ſie kein gemeines Obſt ſind, noch nicht ſolche Verwirrung, als bey dem Kernobſt; aber dazu gehört ein eigener Pfirſchengarten, wo ſie ſämmtlich können erzogen und verſchiedene Jahre in ihrer Verwandtſchaft unter einander, zumal nach ihrer Blüthe beobachtet, und die Admirables, Nivetten, Pourprées, Peruvianer oder Chevreuſen 2c. nach ihren Abſtammungen eingetheilet und ihre Charakteriſtik veſtgeſtellet

geſtellet werden. Linne, der Salomo unter den Botanikern und Naturforſchern, hat uns dieſen untrüglichſten Pfad gezeigt und auf die Blüthe aufmerkſam gemacht. — Indeſſen mag einſtweilen folgende Eintheilung zur Ueberſicht für die Obſtliebhaber hinreichend ſeyn.

Schema

der Klaſſifikation der Pfirſchenſorten.

I. Wolligte.

A. Pfirſchen, deren Stein ſich vom Fleiſch löſet. Ablöſige. Pêches.

1) Gefärbte.

a) Mit ſchmelzendem Fleiſch.

b) Mit veſtem Fleiſch.

2) Ungefärbte.

a) Mit ſchmelzendem Fleiſch.

b) Mit veſtem Fleiſch.

B. Pfirſchen, deren Stein am Fleiſch angewachſen iſt. Nicht ablöſige. Pavies.

1) Gefärbte.

a) Mit ſchmelzendem Fleiſch.

b) Mit veſtem Fleiſch.

2) Ungefärbte.

a) Mit ſchmelzendem Fleiſch.

b) Mit veſtem Fleiſch.

II. Glat-

II. Glatte, nakkende Pfirſchen.

A. Mit ablöſigem Stein. Violettes.

1) Mit ſchmelzendem Fleiſch.

2) Mit veſtem Fleiſch. Nectarinen.

B. Mit nicht ablöſigem Stein. Brugnons.

1) Mit ſchmelzendem Fleiſch.

2) Mit hartem Fleiſch. Nectarinen.

§. 4.

Beſchreibung der vornehmſten Pfirſchenſorten
I. von der Familie der Wolligten.

A. Ablöſige. Pêches.

1) Gefärbte. a) Mit ſchmelzendem Fleiſch.

1) Die Genueſer Pfirſche. Pêche de Genes.

Eine ſehr ſeltene, überaus prächtige und vortrefliche Frucht. — Ihre Geſtalt iſt groß, rund, mit einem etwas ſeichten Spalt, der die Frucht in etwas ungleiche Hälften theilt. Ihre Farbe iſt ſchön gelb, mit hellroth an der Sonnenſeite marmorirt, manche mehr, andere weniger: ſie ſchließt ſich am Zweig ſehr veſte ein, und hat oben keine Warze oder Spizze. Das Fleiſch iſt dunkelgelb, melonenartig, auch etwas ähnlichen Geſchmaks, auf der Zunge ſchmelzend, ſehr köſtlich und auszeichnend: um den Stein, der groß iſt und ſich vom Fleiſch löſet, iſt es roſenroth. — Die Blüthe iſt klein, und nur halb offen: von Farbe blaßroth, ins gelbliche ſpielend: die Blätter groß, lang, in der Mitte mehr veſt als andere: bauchigt: aber nicht gezakt, ſondern nur gerändet.

2) Die große Prinzeſſinpfirſche. Die große Lieblingspfirſche. In Holland: die Lakpfirſche. Groſſe Mignonne.

Eine der beſten und ſchönſten Pfirſchen, mit zarter, gleichſam ſchillernder Wolle: auf der Sonnenſeite dunkelroth, auf der andern hellgrün ins Gelbe fallend: das Fleiſch weiß, auf der Sonnenſeite unter der Haut roſenfarb, ſchmelzend, delikat: der Saft gezukkert, erhaben, weinig: der Stein mittelmäßig groß, und bleiben gemeiniglich Stükke vom Fleiſch daran hängen: reif Mitte Septembers.

3) Die rothe Magdalene. Madeleine rouge. Madeleine de Courſon.

Rund: ſchön roth, dunkelblutroth und der Grund zitronengelb, wovon man oft wenig ſiehet: das Fleiſch weiß, um den Kern roth, ſchmelzend: der Saft gezukkert, gewürzt und erhaben. Reif Ende Auguſts. — Auch vom erſten Rang.

4) Die doppelte Montagne. Double Montagne. La Montauban.

Iſt groß, rundlich: mit einem tiefen Spalt: auf der Sonnenſeite dunkelroth, und hellroth vertrieben: übrigens gelbweiß: hat ein feines gelbliches Fleiſch: gezukkerten und erhabenen Saft: reift Ende Auguſts. — Trägt fleißig.

5) Die Edelpfirſche. Noble Pêche.

Sehr groß, rundlich: purpurroth fein marmorirt: weißes Fleiſch, um den Stein ſchwachroth: von vortreflichem Geſchmak: reift Anfang Septembers.

6) Der Burdiner. Der Narbonner. Bourdine. Narbonne *).

Vom Hochſtamm iſt er einer der beſten Pfirſchen: groß, faſt rund: mit einer breiten tiefen Rinne: ſchön dunkelroth: feine Wolle: gelbe Grundfarbe: das Fleiſch fein, ſchmelzend, weiß, um den Stein ſehr roth: mit weinreichem, erhabenem und herrlichem Saft: reif Anfang bis Hälfte Septembers. – Schikt ſich vor andern zum Hochſtamm, und iſt außerordentlich fruchtbar.

7) Die Kanzlerpfirſche. Chancelière. Véritable Chancelière à grandes fleurs.

Groß, etwas länglich: mit einer ſchiefen Rinne, die ie eine Hälfte größer macht: mit einer kleinen Warze: feiner Haut, die auf der Sonnenſeite ſchön roth iſt: mit herrlichem Fleiſch und gezukkertem vortreflichen Saft: reift Anfang Septembers.

8) Die Maltheſerpfirſche. Italienerin. Pêche de Malthe. P. d'Italie.

Eine ganz vortrefliche Pfirſche vom erſten Rang. — Ihr ſchmelzendes Fleiſch iſt von einer ſolchen ausnehmenden und angenehmen Süßigkeit, mit einem edlen Parfüm begleitet, daß nichts darüber gehet. Ihr Saft hat nicht das mindeſte Wäſſerigte. Uebrigens iſt das Fleiſch weiß, ohne Röthe am Stein. Dieſer löſet ſich nicht zum beſten, iſt ſehr rund, hat aber eine ſcharfe ſtarke Spizze. Die Pfirſche an ſich iſt rund, mittelmäſſig groß, auf der Sonnenſeite roth, und roth geſtreift, übrigens gelb, mit einer etwas flachen Rinne und einem ganz kleinen Spizchen. Sie reift gegen Ende Septembers.

9) Die

*) Ein Landmann zu Montreuil, Namens Bourdin, hat ſie am erſten erzogen. — Kommt auch öfters unter dem Namen Royale vor.

9) Die frühe Purpurpfirſche. Pourprée hâtive. Véritable Pourprée hâtive à grande fleur.

Anſehnlich groß: faſt ganz rund: mit feiner dichter Wolle: auf der Sonnenſeite dunkelroth, auf der andern zitronengelb und ſtark roth punktirt: von zartem weißem ſchmelzenden Fleiſch, am Stein etwas roth: von erhabenem weinigten herrlichen Geſchmak: reif nach Mitte Auguſts. — Vom erſten Rang.

10) Die Venuspfirſche. Teton de Venus.

Eine trefliche Frucht: ziemlich groß: nicht ganz rund. Die Rinne hat oben eine ſtarke Vertiefung: die Warze iſt groß: die Haut von feiner Wolle beſezt: auf der Sonnenſeite ſchwachroth, übrigens ſtrohgelb: feines, weißes ſchmelzendes Fleiſch: um den Stein roſenfarb: der Saft fein und ſehr parfümirt: reif Ende Septembers.

11) König Georgspfirſche. In Holland: die Swoliſche. Double Swoliſch. La Royale George.

Mittelmäßig groß, rund: mit einem tiefen Spalt in der Länge herunter: an der Sonnenſeite dunkelroth, an der andern weißlich mit Roth getüpft: ſchmelzendes, delikates, weißes Fleiſch, das um den Stein roth iſt, von erhabenem Geſchmak. Reift Anfang Septembers.

12) Die Sanftfärbige. Die Blondine. Teint doux.

Eine große, ſchöne, delikate Pfirſche: faſt rund, mit einer Furche, die erſt gegen den Stiel tief gehet: einer feinen Haut, mit ſehr leichter und feiner Wolle, auf der Sonnenſeite zartroth: feines weißes Fleiſch, mit ſchwachröthlichen Streifen um den Stein, und gezukkertem vortreflichen Saft: reift Ende Septembers.

13) Die weinhafte Fromentinerpfirſche. La Vineuſe de Fromentin.

Eine große, runde, am Ende etwas breitgedrukte Pfirſche, mit feiner ganz dunkelrother Haut und fahler zarter Wolle: weißem ſaftigen Fleiſch, um den Stein ſtark roth: von häufigem Saft mit einem Weingeſchmak: reift im Auguſt.

14) Die rothe Frühpfirſche. Avant-Pêche rouge. Avant-Pêche de Troyes.

Dieſes iſt eine kleine Pfirſche, aber ſehr delikat: rund, mit einer ſeichten Furche: hat ſelten eine Warze. Die Haut iſt fein, wolligt, auf der Sonnenſeite ſchön roth, gegen der andern heller roth, und dann hellgelb. Das Fleiſch iſt fein, ſchmelzend, weiß: der Saft gezukkert und müskirt: der Stein löſet ſich allermeiſt gut vom Fleiſch, bisweilen jedoch nicht: reift Anfang Auguſts.

15) Die gelbe Pfirſche. Gelbe Alberge. Safranpfirſche. Alberge jaune. Pêche jaune.

Eine mittelmäßig große, faſt runde, gute Pfirſche, mit einer ziemlich tiefen Furche, und oben einem krummen Spizchen ſtatt der Warze: an der Sonnenſeite dunkelbraunroth, übrigens ſchön gelb, mit fahler Wolle. Das Fleiſch iſt hochgelb, am Stein roth: ſchmelzend mit einem erhabenen, ſüßweinigten Saft und edlen Geſchmak: reif Anfang Septembers.

* Man hat auch eine Pavie Alberge, da der Stein nicht ablöſig und mehr roth iſt, und muß man ſolche nicht mit ihr verwechſeln.

16) Die ſchöne oder frühe Peruvianerin. Belle Chevreuſe oder Chevreuſe hâtive.

Da dieſe Pfirſche auf ihren Stand und Erdreich ſehr empfindlich iſt, und ſich nach Geſtalt und Reife gar gerne abändert, ſo hat ſie verſchiedene Beynamen bekommen, deswegen man aber die Sorten nicht ohnnöthig vervielfältigen ſollte. — Sie iſt anſehnlich groß, rund, bisweilen etwas länglich, mit einer ſeichten Furche, die ungleich thei-

theilet, und oben mit einem kleinen Knöpfchen: gelb, mit zarter, leicht abgehender Wolle dicht beſezt: auf der Sonnenſeite hochroth, und purpurroth geſtreift. Das Fleiſch iſt weiß, fein, ſchmelzend, um den Stein weiß: der Saft gezukkert und etwas weinig, und von ſehr gutem Geſchmak: reif Ende Auguſts. — Taugt ſehr gut zu Hochſtamm.

17) Die große Blutpfirſche. Der Kardinal Fürſtenberg. Cardinal Furſtenberg.

Dieſes iſt eine viel beſſere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirſche, die blos Cardinal genennet wird und ein härteres Fleiſch und geringern Saft und Geſchmak hat, und blos zu Confituren taugt. — Sie iſt ganz rund, über und über dunkelroth, ſtark mit Wolle: Fleiſch und Saft auch dunkelroth, doch nicht ſo ſehr als bey der ſchlechten, und hat auch einen weit beſſern Geſchmak, und iſt eine ſchöne, ſaftige Pfirſche, die in ungünſtigem Herbſt doch noch gut zum Einmachen ꝛc. dient: reift Mitte Octobers.

§. 5.

Wolligte Pfirſchen mit Farbe und b) veſtem Fleiſch.

18) Die Galante, oder Bellegarde. Galante. Bellegarde.

Eine ſehr ſchöne, große und herrliche Pfirſche vom erſten Rang: ganz roth auf gelbem Grund und auf der Sonnenſeite ſchwarzroth: mit ſehr feiner Wolle, und ſeichter Rinne: etwas länglich. Das Fleiſch, obgleich veſt, doch fein und voll Saft, gezukkert und von ſehr gutem Geſchmak: um den Stein roſenfarbig: reif Ende Auguſts.

19) Die Wunderſchöne. Admirable. Avant-Pêche admirable.

Auch eine prächtige Pfirſche vom allererſten Rang. Quintinye, der zwar wie im Tadel, ſo auch im Lobe ausſchweift, und vor 130 Jahren noch nicht ſo viele Sorten

gekannt hat, erhebt dieſe über alle.) — Sie iſt ſehr groß, rund: von ſeichter Rinne und kleiner Warze: ſchöner Farbenmiſchung, auf der Sonnenſeite ſchön roth, übrigens hell ſtrohgelb: feine Wolle. Ihr Fleiſch iſt fein, etwas bruchig, weiß: um den kleinen Stein blaßroth, mit einem gezukkerten erhabenen Saft und vortreflichen weinigten Geſchmak. Sie wird nie mehlig und auch in mittelmäßiger Lage noch gut: reift Mitte Septembers.

20) Die kleine Lieblingspfirſche. Petite Mignonne. Double de Troyes.

Sie heißt nur klein, im Vergleich mit der großen Mignonne, iſt aber ziemlich anſehnlich: meiſt rund, bisweilen etwas länglich: mit einer ſeichten Rinne und kleinen Warze: zarter Wolle: auf der Sonnenſeite ſchön dunkelroth, übrigens weißgelblich und roth punktirt. Das Fleiſch fein, veſt, weiß, ſelten mit rothen Adern: häufigen gezukkerten Saft mit Weingeſchmak, und ſehr gut. Der Stein löſet ſich immer gut: reift Ende Auguſts.

21) Die Perſiſche Pfirſche. Perſique.

Eine ſchöne nicht große längliche Pfirſche, auf der Sonnenſeite marmorirt Ziegelroth, übrigens ſtark gelb: von veſtem ſaftigen weißen Fleiſch, um den Stein hellroth, von erhabenem weinigten etwas ſäuerlichen Saft, und überhaupt eine trefliche Frucht: reif im September. — Unter allen Pfirſchen iſt ſie im Okuliren am wenigſten häkel auf den Pflaumenwildling, und ſchlägt faſt auf allen ſehr gut an: auch im Stekken ihrer Steine artet ſie nicht viel aus und giebt gute Wildlinge.

22) Die Portugieſiſche Pfirſche. Pêche de Portugal.

Groß, rund: auf der Sonnenſeite dunkelroth, übrigens gelbgrünlich: zarter Wolle, voll rother Flekken. Das Fleiſch veſt, weiß, von köſtlichem Weingeſchmak; kleinem Stein; reift Mitte Septembers.

23) Die

23) Die Schöne von Vitry. Die ſpäte Wunderſchöne. Belle de Vitry. Admirable tardive.

Eine ſchöne, groſze und runde Frucht, mit breiter, ſeichter Furche und einer kleinen ſpizzen Warze: auf der Sonnenſeite hellroth mit Dunkel marmorirt; übrigens ſchön gelb, hier und da mit dunklern Flekken: mit langer weiſzer, aber leicht abgehender Wolle: ein veſtes, feines, weiſzes Fleiſch, am Stein mit rothen Adern: von erhabenem und ſehr angenehmen Geſchmak: reif Ende Septembers. — Muſz etliche Tage auf dem Lager nachreifen.

24) Die wolligte Nivette. Nivette veloutée.

Eine groſze, längliche, gute Pfirſche, mit einer breiten ſeichten Furche und kleinen ſpizzen Warze: feiner dichten Wolle: gelben Grundfarbe: auf der Sonnenſeite ſchwachroth mit dunklen Flekken: ein veſtes, weiſzes, um den Stein rothes zukkerſüſzes Fleiſch, von einem angenehmen und vortreflichen Geſchmak: reif Ende Septembers. — Muſz aber etliche Tage liegen.

§. 6.

Wolligte ungefärbte Pfirſchen a) mit ſchmelzendem Fleiſch.

25) Die weiſze Frühpfirſche. Avant-Pêche blanche. In Holland: die Früh-Montagne.

Die kleinſte und früheſte Pfirſche: rund, mit einer tiefen Furche und kleinen Knöpfchen: zart wollig: weiſz ins Strohgelbe fallend: das Fleiſch weiſz, ſaftig, muskatellerartig und angenehm: wird aber bald mehlig: reif Anfang Julius.

26) Die weiſze Magdalene. Madeleine blanche.

Sie iſt ziemlich anſehnlich, rund, mit einer Rinne, die oben und unten tief iſt, und ganz kleinen Warze: faſt

überall weiß, ins Gelbe ſpielend: doch auf der Sonnenſeite meiſt lebhaft roth, und durchaus mit feiner Wolle beſezt. Das **Fleiſch** iſt delikat, fein, ſchmelzend, mit gelblichen Streifen, und um den Stein roſenroth: der Saft muskatellerartig, gezukkert und treflich: reift Mitte Auguſts.

* Man hat auch eine Pavie Madeleine, mit veſtem Fleiſch, zu Anfang Septembers reif.

§. 7.

Wolligte ungefärbte Pfirſchen

b) mit hartem Fleiſch.

27) **Die Pfirſche mit gefüllter Blüthe.** Pêcher à fleur double.

Die Größe der Pfirſche iſt mittelmäßig: rund, mit einem nicht gar tiefen Einſchnitt, grünlich gelb, ohne Farbe. Das **Fleiſch** iſt zart, gut, voll edlen ſüßen Saft und Wohlgeſchmak: hat einen ablöſigen Stein ohne Röthe an demſelbigen: reif Anfang Septembers. — Die Blätter des **Baums** zeichnen ſich durch ihre Stärke und dunkelgrüne Farbe vor andern aus.

§. 8.

B. Pfirſchen, deren Stein am Fleiſch angewachſen iſt mit hartem Fleiſch. Pavies.

a) Gefärbte.

28) **Der monſtröſe Härtling. Der rothe Härtling von Pomponne.** Pavie monſtreuſe. Pavie rouge de Pomponne. Pavie Camu.

Die Größe dieſer ſchönen runden Pfirſche wird, zumal bey älteren Bäumen, außerordentlich, und bekommt oft 12 und mehr Zoll im Umkreis. Sie wird zugleich, wenn an-

anders der Jahrgang und beſonders der Herbſt günſtig und warm iſt, in ihrer Güte vortreflich. — Sie hat eine ſeichte Furche: dünne Haut mit ſehr feiner Wolle: auf der Sonnenſeite ſchön roth, übrigens weiß, ins Grünliche ſpielend. Das Fleiſch weiß, um den Stein roth, und obſchon hart, doch ſaftig, gezukkert, weinig und treflich müskirt. Eine Zierde des Gartens: reift im October: erfordert aber jedoch einen guten Sommer.

b) Ungefärbte.

29) Die große Charlestowner Ananas-Pfirſche.

Dieſe ſehr delikate Pfirſche iſt ein Wildling und aus einem aus Charlestown in Amerika gekommenen Pfirſchkern auf einem Hochſtamm erwachſen. Sie iſt ſehr groß, rundlich, mit einer ſeichten Rinne. Ihre Farbe iſt blaßgelb ohne alle Röthe. Ihr Fleiſch iſt blaß orangegelb und hat völlig das Anſehen vom Fleiſch der Ananas, iſt ſo veſt, ſaftig und faſt ſo geſchmakhaft, auch wohlriechend als ſolche, obgleich der Baum an einem ſehr ſchattigten Plaz ſtehet, wo ihn nur Nachmittags die Sonne trifft. Um den Stein, der gern aufſpringt, iſt das Fleiſch etwas roth und hängt veſt daran. Ihre Reifezeit iſt Anfang Octobers und muß man ſie etliche Tage nachreifen laſſen. Die Frucht fället wegen ihrer Größe gern gegen die Zeitigung ab.

Der Baum treibt ſehr ſtark, und iſt ſehr tragbar.

30) Die kleine Charlestowner Ananas-Pfirſche.

Dieſe iſt ebenfalls aus einem dieſer amerikaniſchen Pfirſchkernen entſtanden. Sie iſt zwar etwas kleiner als die vorhin beſchriebene, aber noch niedlicher von Geſchmak und hat mehr Ananas Parfüm.

§. 9.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten II. von der Familie der glatten oder nakkenden Pfirſchen.

A. Mit ablöſigem Stein. Violettes.

Die Violetten ſind nach dem verſchiedenen Geſchmak der Liebhaber eine ſehr vortrefliche Art Pfirſchen. Sie haben meiſt einen gewürzhaftern und beſſern Geſchmak, als die Pêches und Pavies. Was aber Viele tadeln, iſt, daß ſie ein trokkener Fleiſch haben, als die andern. Trokken iſt ihr Fleiſch zwar nicht zu nennen: es iſt noch immer ſchmelzend genug, und man kann ſie noch wol in ſolche mit ſchmelzendem (ſo man etwas männlicher nennen kann, als bey den Pêches) und andere, mit härterem Fleiſch abtheilen; allein manchem Gaumen behagen die ganz ſaftigen und zerfließenden Pêches mehr. — Dieſes Verdrüßliche findet ſich bey der Erziehung faſt aller Violetten, daß ihnen die Ameiſen, Weſpen und andere Inſekten auſſerordentlich nachſtreben, und eine Menge derſelben verderben, wenn ſie kaum anfangen zu reifen. Und zwar ſo fallen ſie dieſelben vorzüglich an, nicht ſowol, weil ſie glatt und ohne Wolle ſind, ſondern hauptſächlich reizet ſie ihr ſtarker Parfûm und Muskatellergeruch herbey.

1) Violetten mit ſchmelzendem Fleiſch.

31) Die Kirſchpfirſche. Pêche Ceriſe.

Warum dieſe Pfirſche gewöhnlich unter die Pêches gezählet wird, ſehe ich nicht ab, da ſie von glatter und glänzender Haut iſt. — Sie iſt ſchön, klein, vollkommen rund, mit einer tiefen Rinne und großen ſpizzen Warze: auf der Sonnenſeite ſchön kirſchroth, auf der andern weiß, wie Wachs: das Fleiſch etwas zitronengelb, fein und ſchmelzend. In guter Lage und trokkenem Boden iſt der Saft ziemlich gut, ſonſt aber unſchmakhaft, und dann nur der

der Schönheit wegen zur Tafel gut: reif Anfang Septembers.

32) Die kleine frühe Violette. Petite Violette hâtive, auch Violette d'Angervillers.

Eine runde, (wie Double de Troyes) etwas kleine, an den Seiten etwas breitgedrukte köſtliche Pfirſche: mit einer ſeichten Furche und kleinen Warze: auf der Sonnenſeite violetroth, mit Gelb durchfloſſen, übrigens weißgelblich: das Fleiſch ziemlich ſchmelzend, gelblich, um den Stein roſenfarb: mit einem gezukkerten, ſtark parfümirten Saft und herrlichen Geſchmak. — Vom erſten Rang: reif Anfang Septembers.

33) Die große rothe nakkende Frühpfirſche. Groſſe Violette hâtive.

Dieſe kommt übrigens mit der kleinen vorhergehenden überein, nur daß ſie merklich größer iſt, aber ſo ſtarken Weinſaft und ſo hohen Parfüm und die gänzliche Delikateſſe nicht hat, als jene. Reift zu gleicher Zeit mit ihr.

§. 10.

2) Violetten mit hartem Fleiſch.

Dieſe nennen die Engländer Nectarinen, wegen ihres edlen Nectarſaftes. Darunter ſind vorzüglich:

34) Newingtons Nectarine. Brugnon de Newington d'Angleterre.

Eine große, ſchöne, auf der Sonnenſeite glänzend rothe und faſt über und über ſcharlachfarbige Pfirſche, mit gelbem, um den ablöſigen Stein dunkelrothem köſtlichen Fleiſch und muskatellerartigen Saft: reif im Auguſt.

35) Die gelbe glatte Pfirſche. Jaune liſſe.

Eine mittelmäßig große, ganz runde gelbe Pfirſche, an der Sonnenſeite dunkelroth marmorirt. Das Fleiſch iſt gelb und veſt, am Stein roth geädert. Bey einem war-

warmen Herbſt wird ihr Saft ſehr angenehm, und bekommt einen Abrikoſengeſchmak: reift Ende Octobers. Kann aber 14 Tage auf dem Lager bleiben.

§. 11.

B. Violetten mit nicht ablöſigem Stein. Brugnons.

1) mit hartem Fleiſch: Nectarinen.

36) Die violette Brugnon. Brugnon violette.

Sie iſt ſehr groß, wie die größte Pfirſche: an der Sonnenſeite braunröthlich und an der Wand grün. Sie kommt übrigens mit der Newington d'Angleterre ſehr überein, reift aber ſpäter und wird größer.

37) Der violette Muskateller-Brugnon. Brugnon violet musqué. Auch die Römiſche Nectarine genannt.

Mittelmäßig groß, rund: auf der Sonnenſeite ſchön violetroth, im Schatten gelblich weiß: das Fleiſch veſt, jedoch nicht trokken: der Saft vortreflich, gezukkert, weinig und muskirt: reif Ende Septembers.

2) mit weichem Fleiſch.

38) Die ſpäte Violetpfirſche. Die marmorirte Violette. Violette tardive. Violette marbrée. Violette panachée.

Sie gleicht ſehr der großen frühen Violette, iſt aber nicht ſo rund: von mittelmäßiger Größe, und oft wie ekkig: glatt, violett, auf der Sonnenſeite mit kleinen rothen Flekken, davon ſie marmorirt ausſiehet: auf der Schattenſeite grünlich: das Fleiſch gelblich, um den Stein roth: ſchmelzend, weinigt: reif im October.

39) Die

39) Die Gold-Nectarine. Nectarine d'or.

40) Die weiße Nectarine. Nectarine blanche.

Dieſe beide trefliche Pfirſchen können es ſowol in Anſehung der Delikateſſe als Schönheit mit allen Pfirſchen vom erſten Rang aufnehmen. Leztere iſt viel größer als die violette Nectarine, und hat die Farbe wie eine helle Reneklode. Wegen ihrer Süßigkeit ſtreben ihr die Ameiſen ſehr nach. Beide ſind aus Frankreich.

Achtes Kapitel.

B. Vom Abrikoſenbaum.

§. 1.

Abſtammung und Beſchreibung des Abrikoſenbaums.

Dieſe ſchöne und vortrefliche Steinobſtfrucht hat ihren Namen von Aprico, an der Sonne gelegen, weil der Abrikoſenbaum einen ſonnenreichen Stand liebt, und in ſolchem ſeine Früchte am ſchönſten und beſten werden. — Er ſtammet aus einem warmen Himmelsſtrich von Aſien her, und wurde zuerſt aus Armenien zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus gebracht und von den Römern von da nach Italien verpflanzt, daher hießen ſie armeniſche oder epiriſche Aepfel, Malum Armeniacum, Epiroticum, oder Orbiculatum. Zu Rom wurden ſie erſt 30 bis 40 Jahre nach Chriſti Geburt ein wenig gemein, und ſeitdem hat man deren in Europa verſchiedene Arten gezogen.

Er iſt eine Art (Species) des Pflaumenbaums, weil er in Anſehung ſeiner Blumen und Früchte mit demſelben ſehr übereinkommt, deswegen ihn der Ritter

Linne

Linne zu demſelben geordnet, nach ſeinem Pflanzenſyſtem in die erſte Ordnung der zwölften Klaſſe, die er Icoſandria Monogynia nennet, ſo diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche 20 bis 30 dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und einen einzigen Staubweg haben. — Der große Naturforſcher beſchreibt ihn alſo: Prunus (Armeniaca) floribus ſeſſilibus, foliis ſubcordatis, d. i. Prunus mit veſtſizzenden Blumen und faſt herzförmigen Blättern. Dieſe ſind fünfblättrig, und folgen auf dieſelbe große, rundliche, gelbe und fleiſchige Früchte, welche einen Kern enthalten, der mit einer ſteinartigen harten Schale umgeben iſt.

Der Abrikoſenbaum wird nicht über 25 bis 30 Fuß hoch und macht eine ausgebreitete Krone. Sein Holz iſt ſehr brüchig, daher man ſeine hochſtämmigen Bäume ſo ſezzen muß, daß ſie die Sturmwinde nicht greifen können. — Er liebt einen trokkenen, warmen, lokkern und guten tiefen Boden und eine ſonnenreiche Lage. Denn da die Abrikoſen, ſo wie auch beſonders die Pfirſchenbäume ausländiſche Gewächſe ſind und aus einem heißen Himmelsſtriche herſtammen, ſo folget und zeigt die Erfahrung, daß man ſie in hieſigen unſeren kältern Gegenden nothwendig an einer Lage, da die Sonne ſtark wirken kann, erziehen müſſe, wenn man von dieſer Art Bäume ſchöne und wohlſchmekkende Früchte erwarten will.

Bey kalten Wintern gehen viele hundert Abrikoſenbäume ſchlafen, und weil dieſer Baum auch ſehr frühe und ſchon im Februar und März blühet, ſo iſt auch ſeine zarte ſchöne röthliche Blüthe den Frühlingsfröſten gar häufig unterworfen. Es iſt daher gut, wenn man den Baum ſo ſezzen kann, daß ihn zur Winterszeit die Morgenſonne nicht erreichet, damit er ſowol nicht ſo früh austreibe, als auch der

Froſt,

Froſt, wenn er ja getroffen iſt, nicht ſo ſchädlich werde, da bekannt iſt, daß wenn die Sonne ein verfrornes Gewächs beſcheint und alſo ſchnell aufthauet, ſolches ſicher verdorben iſt, indem ſeine vom Froſt erſtarrten Saftgefäße durch den Sonnenſchein plözlich ausgedehnet und zerſprenget werden, da hingegen andere, die nach und nach im Schatten oder am beſten durch Regen aufthauen, viel beſſer davon kommen, und ihnen oft der Froſt ganz unſchädlich geweſen; deswegen iſt es ſehr rathſam, daß man einen ſolchen vom Froſt getroffenen Baum in ſeiner Blüthe, ehe die Sonne aufgehet und ihn beſcheinen kann, vermittelſt einer Gießkanne wohl mit Waſſer beſprizze, wodurch viele 100 Blüthen gerettet werden. — An Mauren und Spalieren kann man die Blüthe der Abrikoſenbäume wider den Froſt bequem ſchüzzen, durch vorgehängte Strohmatten oder Dekken, die des Abends, wenn es Gefahr hat, vorgehänget und des Tags wieder aufgerollet oder abgenommen werden, bequemer aber durch die oben Th. I. S. 190. ff. beſchriebenen Froſtableiter.

Seine Früchte trägt er vornemlich am jungen vorjährigen Holz, an welchem die Blüthe und Frucht unmittelbar aus den Augen hervorbrechen, oft aber auch an kleinen Fruchtträgern an zwey oder dreyjährigem Holz, jedoch aber am meiſten an den jungen Trieben vom vorigen Jahr. Er iſt ſo fruchtbar und ſezzet ſo häufige Früchte an, daß man ihrer im May und weiterhin eine ziemliche Anzahl öfters abnehmen muß. — Die Abrikoſen haben ein weit lokkereres Gewebe, als die Aepfel und Birnen, welcher Umſtand ihren ſchönen Geſchmak erhöhet, zugleich aber auch verurſacht, daß ſie ſich nicht lange halten.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Die Abrikoſen werden entweder auf ihre eigenen Kernwildlinge oder auf Pflaumenſtämme veredelt. Abrikoſen auf Abrikoſen iſt nicht ſehr rathſam, nicht nur weil ſie gegen den Froſt zärtlicher werden, ſondern auch weil dieſe Art Bäume am meiſten dem Harzfluß unterworfen iſt. Es kann aber bey ihrer Erziehung nicht anders ſeyn, als daß ihnen manche Wunden müſſen verurſachet werden. Aber das Veredlen auf Pflaumen iſt ſowol ſicherer, als für die Geſundheit und Dauer des Baumes dienlicher. Vorzüglich aber iſt dazu der gemeine Zwetſchenbaum, die Hauspflaume, (Prunus domeſtica) beſonders zum Okuliren auf das ſchlafende Auge, da ſich die im Herbſt eingeſezte Augen viel ſicherer darauf erhalten, als auf den feinen Pflaumen, worauf die Augen täuſchen, und oft ſpät in den Herbſt hinein gut ausſehen, und am Ende doch noch ſchwarz werden und ſterben.

Das Pfropfen der Abrikoſen weder in Spalt noch in die Rinde iſt anzurathen. Außerdem, daß dieſe Veredlungsart vielfältig keinen ſo geſunden Baum ſchafft, als das Okuliren oder Kopuliren, ſo iſt es bey Pfirſchen und Abrikoſen unſicher*). Allein das Okuliren aufs ſchlafende Auge, und das Kopuliren im Frühjahr habe ich bey dem Veredlen der Abrikoſen gänzlich aufgegeben, da ſo vielfältig die Frühlings-

---

*) Ein Freund von mir meldete mir, daß ihm das Pfropfen der Pfirſchen und Abrikoſen in Spalt ſelten mehr mislinge, ſeitdem er den Keil am Pfropfreis nicht mehr am Ende ſcharf zuſchneide, ſondern ſtumpf, ſo, daß das Mark nicht von den Seiten verlezzet werde.

lingsfröſte dieſe Bemühung vereitlen. Das bloße eingeſezte Abrikoſenauge fängt nach ſeinem eigenen Naturtrieb frühe im März an, in Saft zu treten und aufzuſchwellen, und muß ſodann vor allen andern Arten okulirter Stämme dem Froſt nicht ſelten unterliegen. Eben ſo die Augen an den kopulirten Reiſern. Dagegen gehet man am ſicherſten, wenn man dieſe Art Bäume um Johannis aufs treibende Auge okulirt. Meiſt erhalten ſie oft noch vor Winter ſolche ſtarke Zweige, daß viele von ihnen im Herbſt oder Frühjahr können ausgeſezzet werden. Diejenigen aber, welche keinen ſo ſtarken Trieb machen, und mit zarten Zweigen in den Winter kommen, verfrieren äußerſt ſelten weiter, als an den Spizzen, wenigſtens bleiben die 2 unterſten Augen gut. Und da ſie ohnedem im Frühjahr bis auf etliche Augen müſſen abgeſtümpet werden, ſo war dieſes allenfalſige Verfrieren im Grunde unſchädlich. — Was aber das Kopuliren im October, November und December betrifft, ſo finde ich, daß auch dieſe den Frühlingsfröſten weit mehr ausweichen, als die im Frühjahr kopulirte, die bereits im Saft aufgeſezzet werden. Denn bey denen im Winter aufgeſezten Reiſern tritt der Saft allgemach ein, und ſind ſie ſchon durch die Winterkälte etwas abgehärtet worden.

Will man zu hochſtämmigen Abrikoſen okuliren, ſo ziehe man auch, wie bey den Pfirſchen, nicht den Schaft aus einem Abrikoſenreis, ſondern laſſe den Pflaumen- oder Zwetſchenſtamm wohl erwachſen und erziehe ihn zur Krone, und beäugle ſodann um Johannis die Kronäſte nahe am Stamm mit Abrikoſenaugen.

Abrikoſenbäume taugen zu Hochſtämmen am beſten, wenn ſie eine gegen die Sturmwinde und ſodann gegen Norden geſchüzte Lage erhalten können.

Der Harzfluß iſt bey dieſer Art Bäume die gewöhnlichſte und tödtlichſte Krankheit. Man muß daher theils ſo viel möglich verhindern, daß man dem Baume keine große Wunden verurſachen, keine ſtarke Aeſte abſchneiden müſſe; vielweniger etwas an ihm ſchneide, wenn bereits ſein Saft eingetreten; theils daß man ſogleich und jederzeit die Wunden mit dem oben beſchriebenen Baumkütte ſorgfältig bedekke.

Je älter der Abrikoſenbaum wird, deſto beſſer und ſchmakhafter werden ſeine Früchte. — Allermeiſt ſind dieſe ſo beſchaffen, daß ſie ſaftiger und beſſer zum friſchen Genuß ſind, wenn man ſie im rechten Zeitpunkt, nemlich wenige Tage vor ihrer vollkommenſten Reife, da ſie nur um den Stiel, aber noch nicht an der oberſten Spizze ganz weich ſind, vom Baum nimmt, und ſie etwa noch 2 Tage auf dem Lager an einem nicht allzuwarmen Orte nachreifen läßt; zumal iſt dieſes Nachreifen bey Früchten ſolcher Abrikoſenbäume nöthig, welche der Sonne ſehr ausgeſezt ſind, als welche wegen der unvermeidlichen mehrern Austroknung der Säfte zum Mehligwerden mehr geneigt ſind. — Auch nehme man ſie nie warm von der Tageshizze vom Baum, ſondern pflükke ſie des Morgens.

§. 3.

Von der Klaſſifikation der Abrikoſenſorten.

Bey dieſer Art Früchte finden ſich zur Zeit nicht gar viele Sorten; demohngeachtet verlaſſen uns bey denſelben die Familiencharaktere faſt ganz, und ohne Subtilitäten iſt nicht leicht eine ſyſtematiſche Eintheilung hier zu machen, und erfordert auch ſolche die geringe Anzahl der Sorten nicht. Meine Eintheilung iſt demnach nur in ſolche:

A. mit ſüßer Mandel,

B. mit bitterer Mandel.

§. 4.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten Abrikoſen

A. mit ſüßer Mandel.

1) Die Ananasabrikoſe. Die Holländiſche oder Bredaiſche Abrikoſe. Abricot de Hollande. Abr. de Breda.

Eine der ſchönſten und delikateſten Abrikoſen: mehr platt als rund, und die tiefe Furche meiſt ſchief, daß die eine Hälfte größer iſt als die andere; was aber die ſehr großen Stükke betrifft, die der Baum oft häufig trägt, ſo haben ſie meiſt eine reguläre Furche in der Mitte, die ſehr zart und oft kaum merklich iſt: auf der Sonnenſeite iſt ſie ſtark roth getüpfelt, übrigens goldgelb, viele oft hochgelb ohne Roth. Das Fleiſch iſt ganz rothgelb: härtlich: voll edlen ananasartigen Saft und einem ganz vortreflichen Geſchmak. Sie wird nicht mehlig, wie ſonſt die meiſten Sorten. Der Stein iſt dik und groß, und hat meiſt einen doppelten Kern, und unterſcheidet ſich von mehrern, daß er auf der vordern ſchmalen Seite nicht rundkantig iſt, ſondern 2 ſcharfe Kanten hat: reif gegen Mitte Auguſts. — Wegen ihrer Delikateſſe ſtreben ihr die Ameiſen und Wespen außerordentlich nach.

* Zu Erziehung der Mellen oder ſogenannten wilden Abrikoſen, Kernabrikoſen, ſollte man keine andere Abrikoſenſteine, erwählen. Es giebt eine delikate Art, die bey trokkenen Sommern einen treflichen Parfüm und Muskatellergeſchmak bekommen und recht ſaftig ſind.

2) Die violette Abrikoſe. Abr. violet.

Dieſe iſt um ein weniges größer, aber nur vom zweyten Rang. Auf der Sonnenſeite fällt ihr Roth ins Violette, übrigens iſt ſie gelbröthlich: ſo auch das Fleiſch. Der Saft iſt zwar ſüß, aber nicht häufig noch erhaben, und wird mehlig, wenn man ſie auf dem Baum ihren vollkommenen Reifepunkt erlangen läßt: reift Anfang Auguſts. — Der Stein iſt nicht ſo hart als ſonſten, und hat eine ſüße Mandel.

3) Die Provencer Abrikoſe. Abricot de Provence.

Sie hat eben die Größe und Geſtalt der Holländiſchen, aber eine ſchiefe Furche, welche die Hälften ungleich theilet: auf der Sonnenſeite lebhaft roth: dunkelgelbes Fleiſch: einen ſparſamen, aber feinen und weinigten Saft: der Stein iſt braun und rauh: reift Mitte Julius. — Der Baum wird auch nicht groß.

4) Die Abrikoſe aus dem Angumois. Die rothe Abrikoſe. Abricot Angoumois.

Von gleicher Größe, etwas länglich und die Rinne oben glatt, am Stiel aber tief: auf der Sonnenſeite dunkelroth, mit Purpurflekken: übrigens gelbröthlich: ſchmelzendes rothgelbes Fleiſch: vielen und ſehr erhabenen, vorzüglich weinigten Saft: der Stein dik und rundlich, mit einem ſüßen angenehmen Kern: reif Mitte Julius.

§. 5.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten Abrikoſen
B. mit bitterer Mandel.

5) Die Melle. Wilde Abrikoſe. Kernabrikoſe.

Sie iſt gewöhnlich klein, rund, weißlichgelb, auf der Sonnenſeite roth, voll ſüßen Safts und von delikatem Geſchmak.

* Sie wird aus dem geſtekten Kern erzogen und unveredelt gelaſſen, und kommt es denn in Anſehung der Größe, Farbe und Güte der Frucht auf Boden, Lage und Güte der Sorte an, wovon man ſie erziehet. Außerdem, daß man öfters eine neue, große und ſehr vorzügliche Art erhält, ſo werden ſie doch wenigſtens, obſchon klein, doch überaus ſaftig und von überaus angenehmem und lieblichen Wohlgeſchmak, der oft die beſten Sorten übertrifft. Der Baum wird dauerhafter als die veredelten und auſſerordentlich fruchtbar. — Die Steine der Ana-

nas-

nasabrikoſen ſind die vorzüglichſten zu beſagtem Behuf.

6) Die Portugieſiſche Abrikoſe. Abr. de Portugal. (Wird auch die Algierſche genannt.)

Eine kleine, runde Abrikoſe mit ſeichter Rinne: hellgelb: auf der Sonnenſeite ſelten röthlich, und hat nur erhobene röthliche oder auch bräunliche Flekken: ein dunkelgelbes delikates Fleiſch, das ſich gerne am Stein anhängt: viel Saft und delikaten Geſchmak: reif nach Mitte Julius.

7) Die frühe Abrikoſe. Die Muskatellerabrikoſe. Abr. précoce. Abr. hâtif musqué.

Dieſes iſt unſere gewöhnliche kleine runde Frühabrikoſe, die hochſtämmig gezogen wird. Ihre Furche iſt ſeicht: nur die frey an der Sonne hängen, werden auf der einen Seite roth, meiſt ſind ſie goldgelb: das Fleiſch iſt, wie gewöhnlich, von hochgelbröthlicher Farbe, wie das Fleiſch der Melonen: ſaftig und hat in guten Jahren einigen Muskatellerparfüm: wird jedoch, wenn ſie überzeitig wird, leicht mehlig. Sie reift gegen Mitte Julius.

8) Die Pferſigabrikoſe. Abricot Pêche.

Wahrſcheinlich iſt ſie aus voriger entſtanden, und hat ihre Geſtalt und Größe, aber mehrere feine Wolle: iſt weißgelblich wie Wachs auf der Schattenſeite und braunroth auf der andern; die aber nicht in der Sonne hängen, bleiben ganz weiß. Das Fleiſch iſt bläſſer gelb als bey den übrigen, aber delikat, jedoch nicht von hohem Parfüm, ſondern ihr Saft hat etwas Pfirſchenartiges wäſſeriges, wie Pfirſchen von mittlerer Güte: reift im Auguſt, und iſt manchmal etwas herzförmig.

* Daß ſich der Stein ſo leicht in der Mitte von einander löſe, um ihn mit der Steknadel theilen zu können, finde ich nicht immer.

9) Die große Frühabrikoſe. Die gemeine Abrikoſe. Abricot commun. Grand Abr. hâtif. Auch in manchen Katalogen Grand Royale, und die Römiſche genennt.

Ihre Größe iſt verſchieden, und wie überhaupt das Obſt an Spalieren größer wird, ſo wird auch dieſe zugleich oft länglicher. Uebrigens iſt ſie ſchön und wohlgeſtalt, der Höhe nach etwas breitgedrukt: hat faſt immer ungleiche Hälften: färbt ſich ſelten und wenig: iſt dunkelgelb. Das Fleiſch iſt zwar ſaftig und gut, hat aber keinen hohen Parfüm, und wird auch leicht mehlig: reift mit den leztern der kleinen Frühabrikoſe.

10) Die große Zukkerabrikoſe. Grand Abricot ſucré.

Sie kommt der vorigen an Größe faſt bey, iſt aber vorzüglicher. Wenn ſie zeitig wird, ſo wird ſie außen mausfahl, und inwendig goldgelb: hat ein ſehr zukkerhaftes Fleiſch und Saft. — Der Baum macht kein ſo ſtarkes Gewächs als die andern Sorten, und gehet im Okuliren unter allen Abrikoſen am ſchwerſten an.

11) Die Abrikoſe von Nancy. Die Brüſſeler Abrikoſe. Abr. de Nancy.

Dieſe hat die anſehnlichſte Größe: iſt etwas oval, ungleich: die Furche nur gegen den Stiel ſichtbar: von wenig Röthe: fahlgelb: das Fleiſch aber rothgelb: ſchmelzend: wird nie mehlig: hat vielen angenehmen Saft, und einen eigenen erhabenen Geſchmak: großen Stein von ſcharfen Kanten, wie die Ananasabrikoſe: reift Mitte Auguſts.

12) Die Abrikoſe mit geſchektem Blatt. Abricotier panaché.

Die Frucht iſt ſchön, mittelmäßig groß: auf der Schattenſeite wachsgelb, auf der Sonnenſeite hochgelb und öfters ſchön roth gefärbt: die Rinne iſt nicht tief. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend, ſüß und ſehr gut: reift gegen die Mitte des Auguſts. — Der Baum hat das eigene, daß ſeine Blätter in der Mitte große weiße, und theils gelbe

be ekkigte Flekken haben. Jedoch haben ſie nicht immer alle Blätter, ja bisweilen und in manchem Jahrgang findet man die Flekken faſt gar nicht, zumal bey älteren Bäumen: das folgende Jahr darauf ſind ſie wieder faſt alle geflekt. Auch iſt öfters das Holz, zumal an den Sommertrieben, orangegelb geflekt und geſtreift, zuweilen aber, wie die andern Abrikoſentriebe, grün.

13) Die Albergeabrikoſe. Abr. Alberge.

Eine kleine, aber vorzügliche Frucht: der Höhe nach etwas breit gedrukt: an der Sonnenſeite von dunkelgelber Holzfarbe, mit ſehr kleinen röthlichen Punkten, übrigens grüngelblich: von ſehr zartem, faſt ſchmelzendem Fleiſch, mit vielem erhabenen weinigten Saft, mit etwas bitterlichem Geſchmak, der aber nicht unangenehm iſt: reift Mitte Auguſts.

14) Die Ungariſche Abrikoſe.

Eine ſchöne, große, ſchäzbare Frucht: länglich, auf der Sonnenſeite roth, mit einem Spalt, der beide Hälften ungleich theilet. Der Stiel iſt länger als bey andern Abrikoſen. Ihr Fleiſch iſt goldgelb, ſaftig und delikat. Der Stein hat meiſt einen doppelten Kern: reift frühe mit der Ananasabrikoſe, ob ſie gleich ſpäter blühet.

Der Baum zeichnet ſich von andern dadurch aus, daß ſeine Blätter einen Zoll längeren Stiel haben als anderer Sorten, wie auch die Blüthen einen längeren Stiel haben. Er macht einen beſonders ſtarken Wuchs, und ſchlägt im Pfropfen, Okuliren ꝛc. vor andern ſehr leicht an.

15) Die ſchwarze Abrikoſe. Die Alexandriniſche Abrikoſe. Abr. d'Alexandrie.

Dieſes iſt eine Mittelfrucht zwiſchen Abrikoſe und Pflaume, eben ſo, wie die Kirſchpflaume, Prune-Cériſe zwiſchen Kirſche und Pflaume: hat auch eben einen ſolchen wilden Trieb und Wachsthum, und in der erſten Jugend Stacheln; macht auch ſolche zarte, lange, dünne Zweige von ſchwarzrother glänzender Farbe auf der Sonnenſeite und grün auf der andern: hat ſehr kleine Augen: kleine Blätter mit rothen Stielen, die jedoch dem Blatt des Pflaumenbaums gleichen, von dunkelgrüner Farbe: die

Blüthe iſt nur halb abrikoſenartig, hat kleine Stiele, öffnet ſich ſtärker und die Blumenblätter ſind nicht ſo roth, als an der Abrikoſenblüthe, auch nicht ſo groß, blühet zu gleicher Zeit mit der Frühabrikoſe, wird aber ſpäter reif. — Die Frucht iſt nicht groß, rund, mit einer ſeichten Furche. Auf der Sonnenſeite iſt ſie ſchwarzblau, auf der andern dunkelroth, iſt aber die Jahreswitterung nicht ſehr warm, ſo wird ſie wenig ſchwarz und nur roth. Sie hat einen etwas pflaumenartigen kurzen Stiel, der nicht an der Frucht hängen bleibt, wenn ſie überreif abfället. Das Fleiſch iſt roth bis gegen die Mitte, um den Stein aber goldgelb, deſſen gelbe Adern auch durch das rothe Fleiſch ziehen: weich: hat vielen ſüßen Saft, der aber zunächſt um den Stein ſäuerlich iſt: der Geſchmak ſo ziemlich gut, aber kommt guten Sorten wahrer Abrikoſen nicht bey. Der Stein iſt abrikoſenartig, ſeine Kanten aber ſind nicht ſo ſcharf, und löſet ſich nicht vom Fleiſch. Seine Nath iſt nicht ſo ſtark verwachſen, wie der Pflaumenſteine, ſondern ſpringt nach Art der Abrikoſenſteine von einander, wenn er an die Spizze des Meſſers geſtekt wird und man ihn ſenkrecht damit auf die Erde fallen läßt. Das Holz des Stammes gleicht ganz dem der vollkommenen Abrikoſen.

Neuntes Kapitel.

C. Vom Kirſchenbaum.

§. 1.

Naturgeſchichte und Beſchreibung des Kirſchenbaums.

Obſchon Teutſchland nur die eigentliche Vorrathskammer und rechter Siz der Kirſchen heißen kann, ſo ſind ſie doch, was die veredelten Kirſchen betrifft, erſt 74 Jahr vor Chriſti Geburt nach Rom gebracht worden und zwar aus Ceraſunt, (daher der Kirſchbaum lateiniſch Ceraſus heißt) einer

Stadt

Stadt in Pontus in Kleinaſien, welche Lucullus zerſtörte und den Kirſchbaum mit nach Rom brachte. Darauf kamen ſie 120 Jahre hernach nach England und von da endlich nach Teutſchland. —

Den Kirſchbaum ſezt Linne zu dem Geſchlecht des Pflaumenbaums Prunus, welcher nach ſeinem Pflanzenſyſtem in die erſte Ordnung der zwölften Pflanzenklaſſe gehört, die er Icoſandria Monogynia nennet, und diejenigen Pflanzen unter ſich begreift, welche 20 und mehr dem Kelch der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben. Sie gehören alſo auch zum Zwittergeſchlecht.

Es giebt urſprünglich nur zwo Hauptkirſchenarten oder Geſchlechter, ſüße und ſaure, wovon alle Kirſchenarten abſtammen und durch deren verſchiedene wechſelſeitige Befruchtungen die Verſchiedenheiten derſelben erſchienen ſind und noch täglich erſcheinen. Die Iſte iſt die Waldkirſche oder Zwieſelkirſche, Zwieſelbeere, Ceraſus ſylveſtris fructu nigro & rubro: welche Linne botaniſch alſo beſchreibt: Prunus avium umbellis ſeſſilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis ſubtus pubeſcentibus, d. i. Prunus mit eyrunden, lanzetförmigen, zuſammengefalteten Blättern, welche auf der untern Fläche feinharig ſind, und mit veſtſizzenden Blumendolden, auf welche kleine runde Kirſchen von ſüßem und bitterem Geſchmak folgen. Die IIte iſt die Sauerkirſche, Prunus Ceraſus, welche botaniſch alſo beſchrieben wird: Prunus Ceraſus umbellis ſeſſilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris, d. i. Prunus mit eyrunden, lanzetförmigen, glatten, zuſammengefalteten Blättern und Blumendolden, auf welche Büſchel von vielen

Früchten folgen, welche ein weiches, ſaftiges ſüßes und ſäuerliches Fleiſch und in der Mitte deſſelben einen Stein haben und nach der verſchiedenen Natur ihrer Spielarten vom May bis in den September eine nach der andern zur Reife kommen.

Der Stamm und die Zweige aller Kirſchbäume haben vielerley Rinden. Die äußerſte iſt zähe und ſtark, wie Leder; die zweyte iſt viel dünner, und lange nicht ſo hart, als die erſte; die dritte iſt ſehr dünn und ſchwammig, ohne Veſtigkeit; die vierte iſt weiß und ſchwammig, und ihre Faſern laufen nach der Länge, da die drey erſtern in die Quere gehen. Die Augen der Kirſchbäume ſind dreyerley: Holzaugen, welche ſpiz ſind, woraus die Laubreiſer der Zweige entſtehen: Blätteraugen, die etwas dikker und ſtumpfer ſind, welche an den Sommerlatten ſtehen, entweder eins zwiſchen 2 Blüthaugen, oder zwey Blätteraugen, dazwiſchen ein Blüthauge ſizzet: und Blüthaugen, welches die dikſten und ſtumpfeſten ſind, woraus die Frucht erwächſet. Die Blätter ſind gedoppelt im Auge zuſammengepakt, ſind ein verlängertes Eyrund, an beiden Enden ſpizzig. Ihre Größe, Grüne, Auszakkung ꝛc. verändert ſich nach den Sorten. — Ihre Blüthe gehört auch unter das Zwittergeſchlecht, und beſtehet aus einem Kelche, aus 4 weißen Blumenblättern, aus 20 bis 30 Faden, mit nierenförmigen Staubgefäßen, aus einem Stempel, als dem weiblichen Geburtsglied der Blume, und aus der jungen Frucht, auf dem Boden des Kelches.

Der Kirſchbaum nimmt mit geringem Land vorlieb, und liebt hauptſächlich ein trokkenes Erdreich; im naſſen thut er nicht gut. Am gedeihlichſten wächſt er in mergelartigem Boden, oder in guter Gewächserde, wenn auch deren Tiefe Leimen hat: da wird er in wenigen Jahren ein großer Baum. — Den Viehdün-

dün-

dünger verabſcheuet er, als welcher ihm den Harzfluß und Brand zuziehet. — Er giebt uns ſeine erquikkende Frucht am erſten unter den Obſtbäumen und zwar zu einer Jahreszeit, da ſie außerordentlich angenehm und erfriſchend, und faſt jedermann geſund iſt, wie überhaupt das Obſt unſerm Blut den gemäßeſten und beſten Saft mittheilt. Und welche vortrefliche Koſt kann nicht aus friſchen und getrokneten Kirſchen bereitet werden, und welche Haushaltung kann ſie nicht nuzzen! — Halten ſie ſich ſchon nicht lange friſch, ſo laſſen ſie ſich doch alle unterbringen und nuzzen, und was zu troknen iſt, dienet Geſunden und Kranken das ganze Jahr hindurch.

Die Kirſchbäume theilen ſich in ſaure und ſüſſe Kirſchenarten. Die ſauren erwachſen nicht groß, aber die ſüßen erreichen eine Höhe von 40 bis 50 Fuß, und werden oft wie die Eichbäume, ſo, wie auch ihr erſter Stammbaum, der wilde Kirſchbaum (Prunus avium L.). — Ihre Blüthe iſt eine Pracht der Natur. — Ihre Frucht treibet ſie ſowol am jungen Holz unmittelbar aus dem Auge der Zweige, als auch am alten Holz auf deſſen Fruchtträgern, welche zuerſt am äußerſten Ende der Zweige zum Vorſchein kommen, und hernach weiter zurük, und die einige Jahre hindurch tragbar bleiben. — Auf die Länge oder Kürze der Stiele hat die Jahreswitterung vielen Einfluß. Bey regenvollen Frühjahren bekommen die Kirſchen kürzere Stiele, als ſonſt gewöhnlich.

§. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung der Kirſchbäume.

Die Kirſchbäume laſſen ſich durch Okuliren, Kopuliren und Pfropfen in ihrer Art fortpflanzen, wobey man nicht nur die aus Kernen ſelbſt gezogenen

Stämm-

Stämmchen zu Pfropfſtämmen gebrauchen kann, ſondern auch eben ſo gut, die wohl erwachſenen aus Waldungen, (nicht Wurzelausläufer, ſondern aus Kernen entſtandene); denn es iſt bey den Kirſchen nicht wie bey den Aepfel- und Birnwildlingen. Saure Arten und ſüßſäuerliche können auf ſüße und ſaure Sorten okulirt oder gepfropft werden, doch erfordern ſie bisweilen blos ſaure Arten, und ſchlagen einige auf ſüßen nicht immer an, wie z. B. die Oſtheimer Kirſche, und ſind auch nicht ſo fruchtbar auf denſelben. Süſſe werden gewöhnlich auf ſüße Stämmchen veredelt: auf ſauren kommen ſie ſelten gut fort. — Die ſauren Kirſchenarten haben dieſes charakteriſtiſche Kennzeichen, daß ſie nicht hängende, ſondern mehr oder weniger ſtehende, ſehr dunkelgrüne und viel glänzendere und regelmäßig ausgezakte Blätter haben, als der ſüßen Kirſchenarten, welche hängend, hellgrün, nicht ſo glatt, ſondern faltig, groß, dünn und ſehr ſtark ausgezakt ſind. Vielfältig, doch nicht allemal, laſſen ſie ſich am Holz erkennen. Saure Kirſchwildlinge haben dunkelgraue Schäfte: ſüße Wildlinge haben weißgraue Stämmchen und ſtärkere Zweige.

So dauerhaft die erwachſenen Kirſchbäume ſind, ſo zärtlich ſind die ganz jungen Kirſchwildlinge in Abſicht auf den Froſt. Wenn ſie bereits in Saft getreten ſind, ſo macht ſie ein heftiger Nachtfroſt ſchwarz. — Uebrigens wachſen ſie ſtark und ſchnell, und tragen auch bald.

Das Okuliren und Kopuliren iſt für den Kirſchbaum die beſte Veredlungsart. Will man den Schaft aus dem edlen Reis erziehen, ſo wird das Auge am jungen Stämmchen tief bey der Erde eingeſezt, und ferner nach der im I. Theil gezeigten Weiſe behandelt. Und weil bey dieſer Art Steinobſt der Saft im Frühling zeitig eintritt, und ſodann die Frühlingsfröſte

ſie deſto nachtheiliger ſind, ſo iſt das Okuliren aufs treibende Auge um Johannis ſicherer, als das aufs ſchlafende Auge. Vorzüglich aber iſt für den Kirſchbaum das ſpäte Kopuliren im October bis Januar; denn dabey gehet kein Auge durch Froſt zu Grunde. — Sodann iſt auch das Okuliren in die Aeſte ſehr bequem und gut. Man läßt den Kirſchwildling mit einem geraden ſchönen Stamm erwachſen, und beäugelt um Johannis 2, 3 oder 4 Aeſte. — Ergreift man ohngefähr beym Okuliren oder ſonſtigen Veredlen der Kirſchen, Augen, welche Blüthaugen ſind, ſo muß man den Blütheknopf, ehe er zum Aufblühen kommt, abzwikken, ſo treibt er doch allermeiſt recht gut fort, und macht ein ſchönes Reis; läßt man es aber verblühen, ſo wird nicht nur die Frucht ſchlecht und elend, und fällt gewöhnlich unreif ab, ſondern es kommt auch nicht leicht ein Holzreis nach, wie bey dem Kernobſt.

Man hat außer den Kirſchwildlingen keine Stämmchen, worauf ſich die Kirſchen veredlen ließen, wenigſtens nicht mit Dauer und Fruchtbarkeit. Obſchon der Kirſchbaum mit dem Pflaumenbaum verwandt iſt, ſo nehmen ſie doch unter einander die wechſelſeitige Veredlung nicht an: nur der Zwergſtrauch, die ſogenannte bittere Steinkirſche, Prunus Padus Mahaleb, die eigentlich keine Kirſche iſt, nimmt die Pfropfung der Kirſchen nach neuern Erfahrungen an, und dienen zu Kirſchzwergbäumen.

Was die Verſezzung der jungen Kirſchbäume betrifft, ſo iſt ihnen zwar wegen ihrem frühen Trieb die Herbſtverpflanzung am angemeſſenſten; jedoch ſchlagen ſie auch gut an, wenn ſie im Frühjahr verſezt, und gehörig behandelt werden; inſonderheit aber verlieret die Frühlingspflanzung auch bey einem etwa erfolgenden trokkenen Sommer alle ſchädliche Folgen,

gen, wenn die ſo oft angerühmte Einſchlämmung dabey angewendet wird.

§. 3.

Von Eintheilung der Kirſchenſorten und ihrer Klaſſifikation.

Der Kirſchenſorten iſt bereits eine ziemliche Anzahl, die ſich über hundert beläuft; aber ihre ſyſtematiſche Eintheilung wurde bisher von den Pomologen ganz vernachläßiget, und das Wenige, das wir von Klaſſifikation der Kirſchen haben, iſt ganz unbefriedigend, weil ſie ſich nicht auf die Natur gründet, und hauptſächlich nur von ihrer Geſtalt hergenommen iſt. Dü Hamels Haupteintheilung in runde Kirſchen, Ceriſes und Griottes, und in herzförmige, Bigarreaux und Guignes, welcher ich ſelbſt in meiner erſten Ausgabe des Handbuchs gefolget war, fand ich bisher der Natur nicht gemäß, und undienlich, zur Aufklärung in der Kirſchenpomologie viel beyzutragen. Ich habe daher hier ein neues Schema von Eintheilung und Klaſſifikation aufgeſtellet, wobey ich blos der Natur und der Abſtammung der Geſchlechter und Arten gefolget bin, und worüber ich mich hiernächſt näher erklären will.

Schema

§. 4.

Nähere Erklärung über vorſtehendes Schema einer allgemeinen Kirſchen-Klaſſifikation.

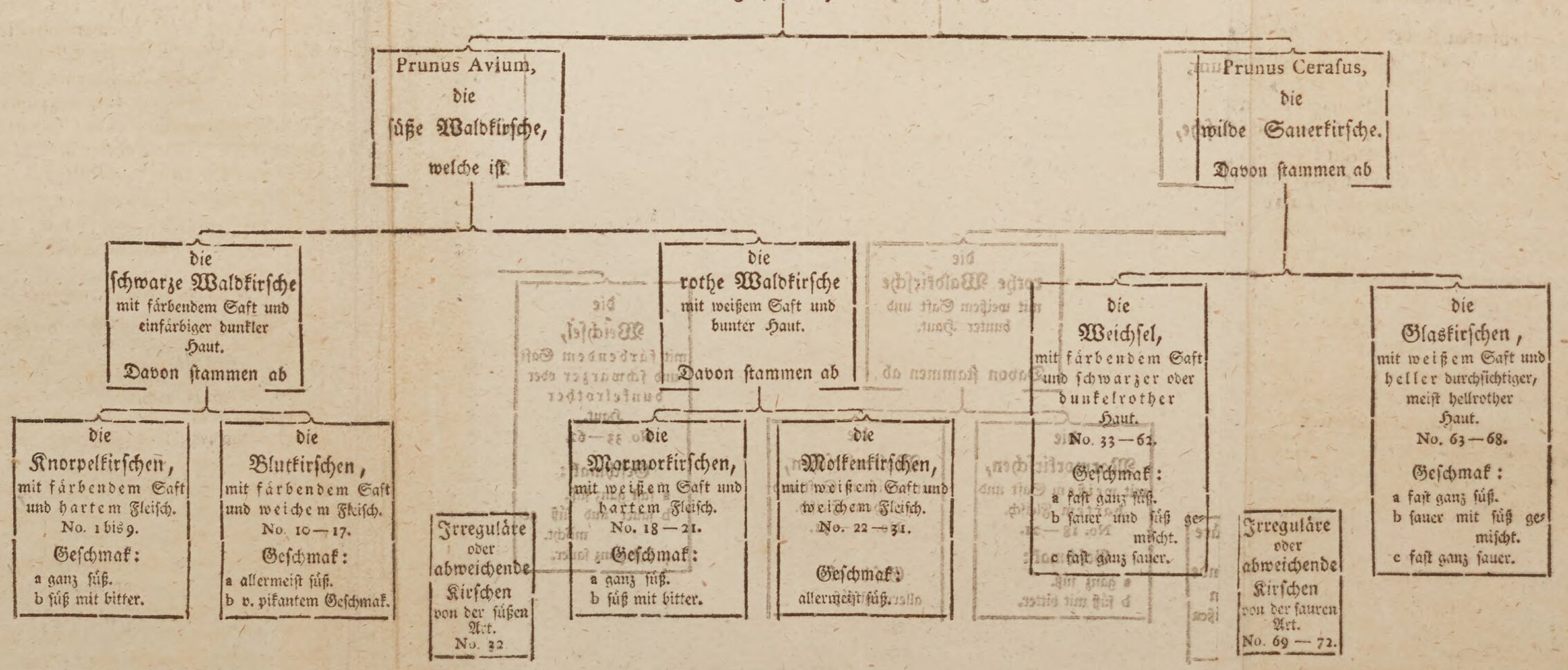
Wenn wir dem Pfad folgen, den uns die Natur ſelbſt zeiget, ſo werden wir am ſicherſten gehen. — So giebt ſie uns hier bey den Kirſchenarten in ihren Abſtammungen und Verwandtſchaften den Leitfaden, wie wir ſie gehörig eintheilen ſollen. Freilich machen die vermiſchten Befruchtungen bey den Obſtbäumen dieſe Eintheilung ſehr ſchwer und unvollkommen, und es wird uns unmöglich, eine Gränzlinie zu ziehen und zu beſtimmen, ob dieſe oder jene Varietät jenſeits oder dieſſeits einer Klaſſe ſtehen ſoll, da ſie ſich wie die Schattirungen der Farben in einander verlieren. Indeſſen kann und ſoll uns das nicht abhalten, unſern Begriffen durch ſyſtematiſche Klaſſifikationen zu Hülfe zu kommen.

Wie wir bey der Naturgeſchichte der Obſtbäume annehmen, daß die Aepfel urſprünglich vom wilden Holzapfel, die Birnen von der Holzbirne ꝛc. herſtammen, und uns unergründlich iſt, durch was für anderweitige vermiſchte Befruchtungen, z. B. durch die Quitte und andere verwandte oder an ihre Verwandtſchaft gränzende Obſtgeſchlechter die Natur ihren Weg genommen habe, uns mit ſo vielen edlen Sorten zu beſchenken: ſo giebt ſie uns auch den Wink, daß alle unſere vortrefliche Kirſchenarten urſprünglich nur von der wilden Süßkirſche und Sauerkirſche entſtanden und alſo dieſes die Hauptgeſchlechter ſeyen, wovon ſie abſtammen. Es hindert nicht, ſondern ſtärket vielmehr unſere Hypotheſe, daß ſelbſt z. B. die Zwieſelbeere oder ſogenannte Holzkirſche, Waldkirſche, wilde Kirſche oder Vogelkirſche, Prunus avium Linn. für ſich etwas verſchieden iſt, und es deren ſowol ſchwarze als weiße oder rothe giebt, und leztere theils rund,

Zu S. 654.

Schema einer allgemeinen Kirſchen-Klaſſifikation.

Die Abſtammung aller Kirſchenarten (oder Geſchlechtsgattungen), Abarten und Varietäten (oder Sorten) gehen aus von den beiden Baumgeſchlechtern:



rund, theils länglich ſind; ſie giebt uns an ihrem Holz, Wuchs, Blättern ꝛc. genugſame Charaktere, ihre Abkömmlinge prüfen zu können, zu welcher Geſchlechtsgattung ꝛc. ſie gehören. Denn da z. B. eine Kirſche faſt ganz ſüß ſeyn kann, und doch zum Sauergeſchlecht gehören, wie die Prager Muskateller, die Altendorfer, die Oranienkirſche ꝛc., und uns alſo weder die innerliche Eigenſchaft der Kirſche, noch jederzeit ihre äuſſerliche Geſtalt das wahre und vollkommene charakteriſtiſche Kennzeichen ihrer Geſchlechtsgattung angiebt, ſo muß der Baum und ſein Wuchs, die Farbe ſeiner Rinde und ſeine Naturart ſich zu bauen, und beſonders ſein Blatt, deſſen Geſtalt, Farbe ꝛc., ſeine Art ſich zu tragen (— Süßkirſchen haben hängende Blätter: Sauerkirſchen, mehr oder weniger ſtehende —) die nähere Auskunft geben, ob die Kirſche zum Süß- oder Sauergeſchlecht gehöre *).

Was die Gattungsnamen (die Namen, womit die Geſchlechtsgattungen bezeichnet werden ſollen,) betrifft, ſo iſt bisher durch die viele Verſchiedenheit der Benennungen, die oft gar nicht paſſend und ganz unverſtändlich ſind, und keine natürliche Eigenſchaften und Charaktere bezeichnen, und meiſt nur provinzial ſind, viele Verwirrung in der Kirſchenpomologie entſtanden. Kein Franke weiß zum Beyſpiel, was der Heſſe unter Morellen oder Amorellen verſtehet, eben ſo wenig der Schwabe: und dieſe leztere haben wieder einen andern Begriff unter dem Wort: Weichſel. In Franken iſt dieſes leztere Wort in ſeiner ächten Bedeutung üblich, und man verſtehet darunter die

*) Ich hätte mich zwar als in einem Handbuch begnügen können, auch hier die Klaſſifikation nach dem habitus fructus und nicht nach dem habitus arboris zu machen; da aber, wo es thunlich, ſolche die zuverläſſigſte iſt, ſo mag ſie auch hier nicht am unrechten Ort ſtehen.

die Individuen vom Sauergeſchlecht mit färbendem Saft; in Heſſen und Niederſachſen aber verſtehet man unſere Weichſel unter dem Namen Morellen und Amorellen. Selbſt ein Henne nennt eine ſchwarze ſäuerliche, ſehr ſaftige Kirſche: Amorelle. Dahingegen bedienen ſich die Heſſen und Niederſachſen bey den helldurchſichtigen, weißſaftigen Kirſchen vom Sauergeſchlecht des rechten Ausdruks: Glaskirſchen; hingegen heißen die Franken und Schwaben die Glaskirſchen: Amarellen. — Der franzöſiſchen Pomologen Eintheilungen und ihrer Benennungen der Geſchlechtsgattungen will ich jezt nicht gedenken. Sie ſind größtentheils nicht nach der Natur, ſondern gelehrte Kunſtwörter, und überhaupt uns unbrauchbar.

So wenig nun aber einer aufklärenden Wiſſenſchaft dienlich iſt, neue oder fremde Wörter zu erfinden und einem Syſtem einzuſchieben, ſo wenig können wir ſolches ohne zwekdienliche, den Eigenſchaften der zu bezeichnenden Sachen angemeſſene Benennungen faßlich und zum Ueberblik deutlich machen; und ſo ſparſam man mit allgemeinen Abtheilungen ſowol als mit Unterabtheilungen umgehen ſoll, ſo wahr bleibt auch das: qui bene diſtinguit, bene docet. — Dem allen ſuchte ich bey dieſem Schema der Kirſchen-Klaſſifikation möglichſt nachzukommen.

Um bey den Geſchlechtsgattungen keine in vielen Worten beſtehende Umſchreibungen zu gebrauchen, welches unangenehm und nicht faßlich iſt, habe ich ſolche Namen erwählt, die kurz ſind: die auf die Eigenſchaften aller darunter gehörigen Individuen Bezug haben: habe keine neue erfunden, ob ſie ſchon Manchen neu ſcheinen mögen, ſondern habe ſolche aufgenommen, welche theils in verſchiedenen Gegenden ſchon gäng und gäbe, theils womit einige Individuen derſelben Gattung ſchon lange benennet ſind. — So

habe ich das in Sachſen gewöhnliche Wort: Knorpelkirſchen beybehalten, um die zu der Klaſſe A gehörigen Süßkirſchen mit färbendem Saft und hartem Fleiſch zu bezeichnen. Jedermann, wo auch das Wort nicht gewöhnlich geweſen, ſtellet ſich ſogleich dabey eine Kirſche mit hartem oder krachendem Fleiſch vor, wie ſie denn auch im Elſaß Krachkirſchen heißen. — Die Süßkirſchen B mit färbendem Saft und weichem Fleiſch habe ich Blutkirſchen genennet. Das Wort iſt nicht fremd: wir haben die Blutherzkirſche No. 26. und dieſes Wort ſchließt ſowol den Begriff von Härte des Fleiſches aus, als auch zeiget es den rothfärbenden Saft an. — Mit dem Wort Marmorkirſchen ſind bereits in Pomologien diejenigen Herzkirſchen mit hartem Fleiſch benennet worden, welche die franzöſiſche Pomologen Bigarreaux heißen, und das Wort ſchien mir paſſend, die Klaſſe derjenigen Individuen von Süßkirſchen zu bezeichnen, welche C weißen Saft und hartes Fleiſch haben, da zumal alle dieſelbe eine marmorirte oder bunte Haut mehr oder weniger haben, und deutet alſo das Wort ſowol auf Härte des Fleiſches, (die freilich kein Vernünftiger im ſtrengen Verſtand nehmen wird,) als auch auf den weißen Saft, und zugleich auf die Verſchiedenheit der Farbe auf der Haut. — Weil es aber deren auch mit weichem Fleiſch giebt, ſo entlehnte ich zu Bezeichnung der Klaſſe Süßkirſchen D mit weißem Saft und weichem Fleiſch das bekannte Wort von der Molkenkirſche No. 28., da dieſer von der Milch abgeſchiedene Saft, der in den meiſten Ländern Molke genennet wird, die ähnliche Farbe dieſer Kirſchenart hat, und zugleich den Begriff von Härte des Fleiſches ausſchließt.

Was die Gattungen vom Sauergeſchlecht betrifft, ſo habe ich zu Bezeichnung der Sauerkirſchen

F mit

F mit färbendem Saft und dunkler Haut das in Franken übliche Wort: Weichſel beybehalten, da ſolches überall bekannt und bereits in Uebung iſt, nur in vielen Ländern unrecht und öfters verkehrt gebraucht wird, wie vorhin angezeiget worden. — Und für die Klaſſe der Sauerkirſchen G mit weißem Saft und hellrother durchſichtiger Haut habe ich billig das in Heſſen und Niederſachſen übliche Wort Glaskirſchen beybehalten, da jeder einſehen wird, daß ſolches die Charaktere dieſer Kirſchenart ziemlich kenntlich bezeichnet.

Was die dabey bemerkten Unterſchiede vom Geſchmak dieſer Geſchlechtsgattungen betrifft, ſo will ich ſolche keineswegs als weſentliche Unterſchieds-Charaktere beſtimmt wiſſen, da uns hier die Natur am allerwenigſten eine Gränzlinie ſehen läſſet. Sie mögen nur manchen einen nähern Fingerzeig und Leitfaden geben, ihre Sorten genauer zu ordnen oder zu wählen.

Uebrigens habe ich die Sorten oder Individuen jeder Klaſſe nach ihrer Zeitigungsfolge geordnet, und jeder Kirſchenfreund und Sammler kann ſeine neuen oder alten Sorten, ohne auf den Unterſchied der Form der Kirſchen zu achten, in ihr Fach nach dieſer natürlichen Klaſſifikation einſezzen. Denn die Formen wie z. B. Herzkirſchen ꝛc. gehören zu den Beſchreibungen der Sorten, und ſind dabey keinesweges zu vernachläſſigen, ſondern pünktlich zu beſtimmen; auch die Abweichungen von den Formen ſelbſt, als z. B. langherzförmig, breitherzförmig ꝛc. dienen in der Beſchreibung zur genaueſten Charakteriſirung der Individuen. Da hindert alsdenn nicht, daß manche auf einem Baum in einer außergewöhnlichen Form wachſen. Es iſt die Rede von den meiſten und der Art an ſich. Eben das Verhältniß hat es auch mit dem Geſchmak dieſer Obſtfrüchte. Er iſt der Art doch weſentlich, obſchon

in manchen Jahrgängen z. B. bey vielem Regen der Geſchmak fader iſt, ſo wie auch, wenn der Baum in einem ſchlechten Boden, in einer ſchattigten, winterigten Lage ſtehet, ſchlechte Kultur genießet ꝛc. Der Geſchmak iſt der Art doch wieder eigen bey einem guten Jahrgang und bey gehörigem Bau.

§. 5.

Verzeichniß und Beſchreibung verſchiedener Sorten

I. Von der ſchwarzen ſüßen Waldkirſche (Prunus Avium Linn.) abſtammenden Süßkirſchen.

A. Knorpelkirſchen, mit färbendem Saft und hartem Fleiſch.

1) Die ſpätere Maykirſche.

Sie iſt unter die kleinen Kirſchen zu zählen. Ihre Form iſt zwiſchen ſtumpfherzförmig und rund: hat eine ſeichte Nath und ein Grübchen, wo der Stempel bey der Blüthe geſeſſen: langen Stiel: iſt ganz ſchwarz: von delikatem Fleiſch und gewürzhaftem lieblichen Saft: zeitig gegen Ende des Junius. — Der Baum hat einen lichten ſchlanken Wuchs: ſchmale Blätter: wird nicht ſehr groß, iſt aber ſehr fruchtbar.

2) Die ſpäte braune ſpaniſche Herzkirſche.

Eine anſehnlich große, faſt ſchwarze Herzkirſche mit einem anderthalb Zoll langen Stiel: ein etwas hartes ſüßes Fleiſch von angenehmem Geſchmak: zeitig nach Anfang des Julius.

3) Die ſchwarze Lothkirſche.

Die größte Sorte unter den ſchwarzen Herzkirſchen: glänzend und glatt: mit veſtem Fleiſch und einem angenehmen Saft: zeitig Mitte des Julius.

4) Die

4) Die braune Herzkirſche.

Sie iſt groß und hat gewöhnlich das härteſte Fleiſch und den bitterlichſten Geſchmak. Sie iſt etwas uneigentlich braun genannt: ihre wahre Farbe iſt ſchwarzroth und im Schwarzen purpurroth getupft: zeitigt im zweyten Drittel des Julius.

5) Die Ungariſche Herzkirſche. Große braune Herzkirſche. Lederkirſche.

Dieſe ſchwarzrothe, purpurfarb punktirte Kirſche iſt eine große und vorzügliche unter den gemeinen Herzkirſchen mit hartem Fleiſch. Ihr Geſchmak hat einige angenehme Bitterlichkeit. — Sie unterſcheidet ſich von ihren übrigen Sortenvarietäten darin, daß ſie a) etwas weicheres Fleiſch hat: b) weniger bitterlich iſt, und c) später reift, als jene, nemlich um Jacobi, im lezten Drittel Julius. — Daß ſie aber ungariſch heißt, iſt vom gemeinen Mann eingeſchlichen, der, was groß iſt, gern ungariſch, ſpaniſch ꝛc. nennt.

6) Die braune Knorpelkirſche.

Dieſe ſchwarzbraune Herzkirſche gleichet faſt ganz der vorhergehenden: hat aber einen ſüßern und weniger bitterlichen Geſchmak: zeitig mit der vorigen von der Mitte des Julius an.

7) Die ſchwarze bitterliche Herzkirſche.

Die ſchwarze Herzkirſche hat mehrere Verſchiedenheiten und Spielarten: größere und kleine, glatte und unebene ꝛc. und heißen die größern bey einigen das ſchwarze Taubenherz ꝛc., die kleinern, Knopperkirſchen ꝛc. Die von unebenen und etwas höckerigten Eindrükken haben gewöhnlich eine angenehme Bitterlichkeit in ihrem Geſchmak. Das Fleiſch iſt veſt am Stein angewachſen. Sie zeitigen gewöhnlich im Julius.

8) Die rothe Herzkirſche.

Bey dieſer findet eben die Verſchiedenheit ſtatt. Sie ſtehen den ſchwarzen im Geſchmak nach: haben weniger Süßigkeit und mehr Bitterliches.

9) Garderopſe Kers.

Eine Holländiſche Kirſche, die groß und dunkelbraun, faſt ſchwarz iſt, von hartem vortreflichen Fleiſch: zeitig gegen Ende des Julius.

§. 6.

B. Blutkirſchen, mit färbendem Saft und weichem Fleiſch.

10) Die ſüße Mayherzkirſche. Guigne hâtive de May.

Dieſe iſt wegen ihrer Fruchtbarkeit, Güte und ökonomiſchem Nuzzen ſehr vorzüglich. — Sie iſt mittelmäßig groß: dem Anſehen nach rund, jedoch etwas ſtumpfherzförmig: mehr ſchwarz als rothbraun: der Stiel 1½ Zoll lang und ſtark: der Stein kugelrund. Das Fleiſch nicht ganz weich: der Saft häufig, von einem ſehr gewürzhaften Geſchmak, wenn ſie anders nicht bey häufigem Regen aufwächſet; ſonſt wird ſie weicher, von wäſſerigerm Saft, und viele ſpringen auf und faulen. Sie reift im erſten Drittel des Junius. Zum Troknen iſt ſie unter den Süßkirſchen eine der vorzüglichſten und gekocht von einem ſehr gewürzhaften Geſchmak; wie denn dahier von derſelben und der folgenden jährlich oft mehr als 500 Zentner getroknet werden. — Sie heißt hier gewöhnlich die Frühkirſche, ſo wie die folgende die zweyte.

11) Die große ſüße Maykirſche.

Dieſe folgt hier in der Zeitigung auf jene, iſt größer, runder und ganz ſchwarz, wenn ſie vollkommen zeitig iſt: hat einen noch gewürzhafteren Geſchmak, und iſt eben ſo vorzüglich auch zum Troknen.

12) Die ſchwarze ſpaniſche Frühherzkirſche.

Eine gar vortrefliche Kirſche vom erſten Rang. — Sie iſt anſehnlich mittelmäßig groß: hat auf beiden Seiten eine breite Nath: ein kleines Stempelgrübchen und anderthalb Zoll langen Stiel: und hat einen pikanten beſon-

ſonders angenehmen Geſchmak und reichen Saft. Sie reift frühe, Mitte Junius. — Der Baum trägt ſogleich im zweyten Jahr und wird wegen ſeiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß. Unter allen Süßkirſchen taugt keiner beſſer zu Spalieren als dieſer.

13) Die Kronkirſche. Der Wildling von Kronberg.

Hier erzeugte ſich vor etlichen Jahren eine vortrefliche Süßkirſche aus dem Kern. — Sie iſt groß: kugelrund und die ſchwärzeſte, die es geben kann. Der Stiel iſt beynahe 2 Zoll lang. Das Fleiſch etwas härtlich, voll des ſüßeſten Safts und von einem angenehmen Geſchmak: der Stein klein, und obſchon die Frucht rund iſt, ſo hat doch der Stein eine Spizze und eine eyrunde Bildung: zeitig Ende des Junius und Anfang Julius.

14) Die veredelte ſchwarze Waldkirſche.

Blätter, Triebe und Früchte haben Aehnlichkeit mit der gemeinen ſchwarzen Holzkirſche: nur ſind die Blätter etwas lichter und die Früchte merklich größer, doch ohne von der Form derſelben abzuweichen: röthlich ſchwarz: von einem etwas veſten, ſaftigen Fleiſch und ſüßem überaus angenehmen Geſchmak, der aber immer an die ſchwarze Waldkirſche zurükerinnert, und etwas nach Ambra ſchmekt. — Da ſchon dieſe wilde Kirſche manche Liebhaber hat, ſo mag dieſe viel verfeinerte Varietät deſto mehr Beyfall haben.

15) Die Ochſenherzkirſche.

Groß: ganz ſchwarz: mit einem langen Stiel. Ihr Fleiſch iſt mild und zart, obſchon etwas härtlich: ſehr ſaftig und ſüß, und nimmt ſich vor andern Herzkirſchen aus: reift nach Anfang des Julius.

16) Die ſchwarze ſüße Herzkirſche.

Mittelmäßig groß: glänzend ſchwarz: von weichem Fleiſch und ſüßem Saft: zeitig um Jacobi, im lezten Drittel des Julius.

17) Die ſpäte ſchwarze ſpaniſche Herzkirſche.

Sie iſt lang und ſpizherzförmig: glatt, mit einer Nath auf der Sonnenſeite: hat ein weiches ſehr dunkelrothes Fleiſch von einem ſüßen, gewürzhaften Geſchmak und reichen Saft. Der Stein iſt nicht groß, etwas breit, von weicher Schale, daß man ſie mit den Fingern zerdrükken kann, ohne ausgebildeten Samen: reift in der lezten Hälfte des Auguſts.

§. 7.

Verzeichniß und Beſchreibung verſchiedener Sorten

II. Von der rothen oder bunten Waldkirſche (Prunus Avium Linn.) abſtammenden Süßkirſchen.

C. Marmorkirſchen, mit weißem Saft und hartem Fleiſch.

18) Die Lauermannskirſche. Die große Lauermannskirſche.

Eine der allergrößten und prächtigſten bunten Herzkirſchen, und wahre Zierde der Obſtſchale. — Sie hat eine ſehr regelmäßig gebaute Herzform, iſt auf beiden Seiten roth getüpfelt, und verläuft ſich dieſer rothe Anſtrich ſehr mahleriſch in das Weißlichgelbe, Wachsfeine der Mitte und der Schattenſeite. Durch die Mitte der Sonnenſeite läuft mehr ein Strich, als eine Furche herunter auf das Tüpfchen, wo der Stempel geſeſſen. Der Stiel iſt anderthalb Zoll lang und drüber, der in einer tiefen regelmäßigen Aushöhlung ſtehet. An Größe und Gewicht kommt ſie der bunten Lothkirſche gleich, und übertrifft ſie öfters. Ihr Fleiſch iſt ſehr weiß, veſt, angenehm ſüß, und von überaus gutem Geſchmak. Der Stein iſt herzförmig und der Größe der Frucht angemeſſen. Er löſet ſich nicht gut vom Fleiſch: reift von der Mitte des Junius an.

19) Die Schöne von Rocmont. Belle de Rocmont.

Sie iſt eine ſchöne, ziemlich groſze, wohlgebildete herzförmige Kirſche, die oben breit iſt, und unten allermeiſt eine kleine Spizze hat. Die Nath iſt flach und ſehr breit: der mittelmäſzig lange Stiel ſtehet in einer tiefen und weiten Aushöhlung. Ihre Grundfarbe iſt weiſzgelblich und darauf hell und dunkelroth geſprengt und getupft: auf der Schattenſeite hat ſie roſenrothe Punkte und Striche. Ihr Fleiſch iſt ſchön weiſz, nicht ſehr hart, ſaftig, und von angenehmem Geſchmak: der Kern klein und roth punktirt: reift nach Anfang des Julius.

20) Die lange Marmorkirſche. Bunte Lothkirſche.

Eine von den ſehr groſzen und vorzüglichen Herzkirſchen: länglich: unförmlich herzförmig mit einer ſtarken Nath: ſchön roth getüpfelt auf weiſzgelblichem Grund: hart von Fleiſch, jedoch ſaftig, ſüſz, von gutem Geſchmak: zeitig im Julius. — Der Baum macht groſzes Gewächs und iſt ſehr fruchtbar.

21) Die Spekkirſche. Ceriſe Caron.

Eine der beſten Herzkirſchen. Mittelmäſzig groſz: blaſzroth und ungleich von Farbe: mit einem anderthalb Zoll langen, ziemlich ſtarken Stiel: von ungleichen Eindrükken: von hartem, ſehr angenehmen ſüſzen weiſzen Fleiſch und Saft: nicht groſzem herzförmigen Stein: reift Mitte des Julius.

§. 8.

D. Molkenkirſchen, mit weiſzem Saft und weichem Fleiſch, theils von einfärbiger, theils von bunter Haut.

a) Mit einfärbiger, gelb oder weiſzlicher Haut.

22) Die kleine Ambra. Die goldgelbe Herzkirſche.

Eine mehr kleine als groſze Kirſche, die mehr rund, als herzförmig iſt: mit einem langen Stiel: von Farbe dun-

dunkelgelb: nicht ganz weichem Fleiſch: gelblichem angenehmen Saft: reif in dem lezten Drittel des Junius.

23) Die gelbe Herzkirſche. Wachskirſche.

Die Frucht iſt mittelmäßig groß: etwas breitherzförmig: weißgelblich: glänzend: auf der einen Seite etwas lichter: mit einem 2 Zoll langen Stiel. Das Fleiſch hat die Farbe der äußern Haut: iſt nicht ganz weich: von nicht unangenehmem ſüßen, etwas bitterlichen Geſchmak: der Stein herzförmig: ſehr breit und löſet nicht ganz gut vom Fleiſch: reift nach der Mitte des Julius.

24) Die Agatkirſche. Ceriſe ambrée.

Eine kleine, kriſtallhelle, glänzende, weißlichgelbe oder vielmehr fleiſchfarbene Kirſche, die etwas herzförmig iſt: mit einer unmerklichen Nath und einem kleinen Stempelgrübchen. Der Stiel iſt gegen 2 Zoll lang, und die Haut iſt um denſelben mit einem karminröthlichen ſehr ſanften Anſtrich bemahlt, daß die Kirſche auch in der folgenden Klaſſe ſtehen könnte; doch ſcheint ſie nur zur Gränzlinie zu gehören. — Sie iſt ſo helle, daß man den Stein darin liegen ſiehet. Das Fleiſch iſt daher ein purer Saft, der äußerſt ſüß iſt, für die Liebhaber der ſüßen Früchte angenehm, Vielen aber allzuſüß. Der Stein iſt rund, weiß und klein: ſie reift im Anfang des Julius.

b) Mit bunter Haut.

25) Dankelmanns weiße Herzkirſche.

Eigentlich iſt es eine gelbe, nicht große, Herzkirſche: viele ſind an der Sonnenſeite röthlich angelaufen. Sie hat in der Mitte eine Vertiefung oder breite Furche: einen 2 Zoll langen Stiel: eine helle, glasartige zarte Haut, wodurch man das Zellengewebe des Fleiſches ſehen kann. Das Fleiſch iſt weiß, weich, voller Saft, bitterlich ſüß: der Stein ſtark und herzförmig: reift Ende des Junius.

26) Die

26) Die Bluthezkirſche. Heart Cherry bleeding.

Eine hellblutrothe Kirſche, mit blaßrothen Tüpfeln und Flekken: 2 Zoll langem Stiel: weißem und weichen Fleiſch: von angenehmem ſüßen Geſchmak, und weißem Saft: reift nach Johannis gegen Ende des Junius.

27) Die Flamentiner. Flämiſche Kirſche.

Eine große ſchöne Kirſche: fleiſchfarbig und rothgeſprenkelt, auf der Sonnenſeite meiſt ganz roth: von weiſſem, weichen, ſüßen, angenehm ſchmekkenden Fleiſch und Saft: reif im Anfang des Julius.

28) Die rothe Molkenkirſche.

Eine ſehr ſüße, nicht große Herzkirſche: auf der Schattenſeite hellroth getüpfelt, auf der Sonnenſeite dunkelroth: auf beiden Seiten mit einer ziemlichen Nath: von weichem, weißen, ſehr ſaftigen und ſüßen Fleiſch: mit einem länglichen Stein, der an der Kante roth getüpfelt iſt: reif im Anfang des Julius.

29) Die lange weiße Herzkirſche.

Groß: an der Sonnenſeite roth: von einer angenehmen Süßigkeit und voll Saft: das Fleiſch mehr weich als hart: reif gegen Ende Julius. — Der Baum wird groß.

30) Die Perlkirſche.

Ziemlich groß: fleiſchfarb, ins Gelbliche ſpielend und mit Stipchen punktirt: von einem angenehmen ſüßen und ſaftigen Fleiſch: reif gegen Ende des Julius.

31) Die Türkine. Turkine.

Eine mittelmäßig große, ſehr breitherzförmige, roth und gelb melirte Herzkirſche: auf der Sonnenſeite hellroth und gelb getüpfelt, öfters ganz roth: auf der Schattenſeite gelb und darinnen roth getüpfelt, manchmal ganz weißlichgelb. Die Nath iſt unmerklich: der Stiel mittelmäßig lang: das Fleiſch mehr weich als hart, mit einem

nem weißen ſüßen Saft, von ſehr gutem Geſchmak: der Stein dik, rundlich herzförmig: reif gegen Ende Julius. — Der Baum macht ein ſtarkes Gewächs.

§. 9.

E. Irreguläre oder abweichende Kirſchen von der ſüßen Art.

Es giebt in allen Obſtgeſchlechtern abweichende Sorten, deren verſchiedene Befruchtung ſelten zu errathen iſt, als von welcher Verſchiedenheit des Befruchtungsſtaubes doch allermeiſt die beſondere Eigenheiten ſolcher abweichenden Sorten entſtehen, die ſich auch öfters durch den Samen fortpflanzen, und daher als eigene Geſchlechter anzuſehen ſind. — Bey dem ſüßen Kirſchengeſchlecht ſind z. B. als ſolche abweichende anzuſehen:

32) Der Herzkirſchenbaum mit groß gefüllter Blüthe.

Sein ſtarker Wuchs, ſein großes hängendes Blatt ꝛc. zeigen zur Genüge, daß er urſprünglich zu dieſem Geſchlecht gehöre. Weil aber die Blüthe anſtatt der Stempel nur Blättchen hat, und folglich der Fruchtknote nicht kann befruchtet werden, und der ſtarke Trieb des Baums immerzu grüne Blättchen ſtatt des Stempels treibt, ſo bleibt er unfruchtbar, und iſt der Baum nur als Naturſeltenheit für Luſtgarten. Seine Blüthe iſt wie eine prächtige weiße Roſe: und trägt ſie das Reis ſogleich im erſten Jahr nach der Pfropfung.

§. 10.

Verzeichniß und Beſchreibung verſchiedener

III. Von der wilden Sauerkirſche (Prunus Ceraſus Linn.) abſtammenden Sorten Sauerkirſchen.

F. Weichſel, mit färbendem Saft und ſchwarzer oder dunkelrother Haut.

a) Faſt ganz ſüß.

33) Die rothe Maykirſche.

Sie führet dieſen Namen roth nur daher, weil ſie meiſt, beſonders in Oberſachſen, ſchon genoſſen wird, wenn ſie roth iſt, das bald nach Ende des May erfolgt, da ſie aber noch gering und wäſſerig iſt; läßt man ſie aber noch bis zu 6 Wochen am Baum hängen, ſo wird ſie endlich ſchwarzroth, ſüß, delikat und gewürzhaft. Denn ſie hat das ganz Beſondere, ſo wie in etwas die Brüſſelſche Braune ꝛc., daß ſie ſich bald färbt und genießbar wird, aber auch ſehr lange am Baum hängen kann. Die Kirſche iſt rund, jedoch auf der einen Seite etwas platt gedrukt. — Der Baum iſt ſehr fruchtbar, hat ſtehendes Holz und wird nicht groß.

34) Die Scharlachkirſche. Ceriſe d'Ecarlate.

Eine hochrothe und auf der einen Seite etwas lichter und glänzende mittelmäßig große Kirſche, mit einem anderthalb bisweilen 2 Zoll langen dünnen Stiel: ſchwachen Nath um die ganze Kirſche und einem Stempelgrübchen. Wenn ſie gehörig lange am Baum bleibt, ſo wird ſie dunkelroth und alsdann ganz ſüß von Geſchmak. Meiſt laufen 2, 3 und 4 Stiele an einem gemeinſchaftlichen zuſammen: reift von Mitte bis Ende des Junius.

35) Die Herzogskirſche. Ducke Cherry.

Die Kirſche iſt braunroth, rund und etwas platt gedrukt: ziemlich groß: mit einem Stempelgrübchen und gegen 2 Zoll langen Stiel. Das Fleiſch iſt weich, voll Saft von einer angenehmen Süßigkeit, die jedoch etwas pikantes hat. Der Stein iſt rund und etwas breit gedrukt: reift im lezten Drittel des Junius oder bey ungünſtigem Frühjahr Anfangs Julius. — Dieſe vortrefliche Sorte iſt ſehr tragbar, und liefert auch bey Mißjahren ihre Früchte.

36) Die Holländiſche große Kirſche Coulard. Coulard.

Eine ſehr große platt gedrukte Kirſche mit einem langen Stiel, der tief ſtehet: faſt ſchwarz: voll ſüßen ſehr angenehmen Safts: mit einem runden, dikken Stein: reif Mitte des Junius.

Der Baum wird groß, ſezt viele Blüthen an, deren Stempel meiſt über die Staubfäden hervorragt: behält aber wenig Früchte, ſonſt wäre er einer der vorzüglichſten Bäume; denn ſeine Früchte ſind vortreflich.

37) Die Velſerkirſche *).

Sie gehört zu den vorzüglichen, und iſt eine ſchwarzrothe, etwas längliche, ziemlich große Weichſel mit einem langen zarten Stiel, an dem der Stein nach Art der Glaskirſchen gerne hängen bleibt. Sie hat eine faſt unmerkliche Nath, und ein Stempelgrübchen. Ihr Saft iſt hellroth: das Fleiſch mild, ſüß mit etwas Säure erhöhet, ſehr ſchmakhaft und erfriſchend: der Stein länglich: reift Mitte des Julius und iſt viel Folgerkirſche, und ſehr fruchtbar.

38) Die

---

*) Ob dieſer Name ſo viel als Pfälzerkirſche ſagen will, iſt nicht zu beſtimmen, weil ihre Herkunft unbekannt iſt.

38) Die alte Königskirſche. Royale Ancienne.

Eine ſehr vortrefliche Sorte vom erſten Rang. — Die Kirſche iſt groß, ziemlich rund, etwas weniges herzförmig, mit einem Stempelgrübchen und auf der vordern Seite eine Nath: ſchwarzroth mit einem etwas langen Stiel. Das Fleiſch iſt ſehr delikat: weich: ſaftig, und ſeine Süßigkeit iſt mit einer gewürzhaften ſehr angenehmen Säure erhöhet. Der Stein iſt nicht groß, und nicht herzförmig: reift im lezten Drittel des Junius.

Der Baum wächſt ſchön: macht gedrängtes Laub und Tragäſtchen: iſt außerordentlich fruchtbar: hat etwas ſauerartige, aber große gezähnte Blätter, jedoch mehr kleine als große.

39) Die ſchwarze Muskatellerkirſche.

Ebenfalls eine trefliche Kirſche: rund mit etwas platt: mit ſtarkem 1½ Zoll langen Stiel: das Fleiſch dunkelroth: weich: ſaftig: ſüß mit etwas Säure erhöhet, von edlem Geſchmak. — Bey dem Abblühen werden die Blüthen röthlich: reift im lezten Drittel des Julius.

40) Die Prager Muskateller.

Auch eine delikate Kirſche vom allererſten Rang. — Groß: faſt rund: auf der breitgedrukten Seite mit einer merklichen Nath, und einem ſtarken Stempelgrübchen: kurzem Stiel. Ihre Farbe iſt glänzend dunkelroth: ihr Fleiſch ſchmelzend, voll ſüßen aromatiſchen feinen Saft: reift Ende Julius. — Der Baum hat großes ſtark gezähntes Laub und die Sommertriebe ſind punktirt. Auf ſauren Stämmen veredelt wird er noch tragbarer.

b) Süß mit ſäuerlich gemiſcht.

41) Frühe Natt aus Samen.

Eine überaus vortrefliche delikate Frühkirſche: anſehnlich groß: faſt herzförmig: mit einer Nath auf beiden Seiten und einem ſtarken Stempelgrübchen. Durch die ſchön rothe hellglänzende Haut ſcheint das Fleiſch marmorirt durch. Der Stiel iſt anderthalb Zoll lang: 2, 3 und 4

Stiele laufen an einem gemeinſchaftlichen Stiel einen Zoll vom Ende zuſammen. Das Fleiſch iſt weich: voll edlen ſäuerlich ſüßen Saft und angenehmen erfriſchenden Geſchmak. Der Kern iſt klein, herzförmig und bleibt leicht am Stiel hangen. Sie reift gleich nach Anfang Junius mit den erſten Kirſchen. —

Der Baum hat ein breites, ſtarkes, ſaures Blatt, das tief gezähnt iſt.

42) Die Wanfrieder rothe Frühkirſche.

Eine ſehr edle Kirſche von anſehnlicher Größe: auf der Sonnenſeite ſcharlachroth, auf der andern röthlich gelb: auf beiden Seiten mit einer Nath und einem tiefen Stempelgrübchen, daß ſie faſt herzförmig ausſiehet, und viele ganz ekkig ſind. Der Stiel iſt kurz, und meiſt wenig über 1 Zoll lang. Ihr Fleiſch iſt nicht ſehr weich: der Saft ſüßſäuerlich von einem ſehr angenehmen Geſchmak. Der Stein iſt glatt und rund: reift mit Anfang des Junius mit den erſten Kirſchen bis Mitte des Monats.

Der Baum macht ein buſchiges Gewächs: hat eine prächtige Blume: trägt ſehr frühe und außerordentlich ſtark: kommt im ſchlechteſten Boden fort und iſt überhaupt ein ſehr ſchäzbarer Kirſchbaum.

43) Die Wanfrieder Weichſel.

Auch eine anſehnlich große delikate Kirſche, die erſtere faſt übertrifft: dunkelroth: von weichem Fleiſch, das voll Saft iſt, und einen ganz vortreflichen erhabenen Geſchmak hat: zeitiget gleich nach erſterer Mitte Junius. — Läßt ſich auf Süß und Sauer veredlen, und gehet auf beiden gut an, vorzüglich auf Sauer.

44) Die rothe Muskateller.

Iſt ziemlich groß: länglich rund: braunroth ins Schwärzliche fallend: von einem erhabenen ſüßſäuerlichen Geſchmak: reift Mitte Junius und weiter hin. — Der Baum geht auf Süß und Sauer an und trägt ſehr ſtark.

45) Die gewöhnliche Muskatellerkirſche.

Sie iſt nicht ſo groß, als die ſchwarze und rothe Muskateller, jedoch ſchäzbar. Ihre Geſtalt iſt rund: mit einem

nem kleinen Stempelgrübchen: ſehr dunkelbraun, faſt ſchwarz: das Fleiſch dunkelroth, von einem angenehmen ſäuerlichſüßen Geſchmak: der Stein klein und ganz rund: reift gegen Ende des Junius. — Die Blüthe blühet roth ab.

46) Die doppelte Weichſel. (Heißt ſonſt unrecht: doppelte Amorelle.)

Eine ſehr vortrefliche, große, runde Weichſel: ſchwarz-roth, bey vollkommener Reife ſchwarz: mit einem zarten, etwas langen Stiel: hat ein weiches zartes Fleiſch: rothen, ſäuerlich ſüßen überaus delikaten Saft und ächten Weichſelgeſchmak. Der Stein iſt ſehr klein: reift im lezten Drittel des Junius. Sie taugt auch treflich zum Troknen.

Der Baum hat ein kleines ſaures Blatt: wächſt ſtark als Sauerkirſche: ſezzet ſehr vieles Tragholz an, und iſt ſehr fruchtbar. Auf Süß gepfropft wird die Frucht am delikateſten.

47) Die Herzkirſchweichſel.

Eine ſehr delikate Sorte. Sie hat zwar Herzkirſch-form, iſt aber wirkliche Weichſel. Ihr Stiel iſt ziemlich lang und ſtark und ſizt tief. Die Frucht iſt groß: ſchwarz-roth: mit einer ſeichten Nath und einem Stempelgrübchen. Ihr Fleiſch iſt weich: voll ſäuerlich ſüßen Saft und treflichen Geſchmak. Der Stein iſt nicht ſtark und herzförmig: reift in der Mitte des Julius.

48) Die Holländiſche Folgerkirſche.

Dieſe große herrliche Kirſche hat ein kleines ſaures Blatt: einen etwas kurzen Stiel von 1 Zoll Länge, wird dunkelroth: rund, doch unten etwas breit mit einem tiefen Grübchen: iſt anſehnlich von Größe: ſäuerlich, mit der angenehmſten Süßigkeit veredelt, ſehr fleiſchig, voll delikaten Safts. Der Stein iſt glatt und rund. Sie fängt an zu reifen nach der Mitte des Junius, und dauert bis Mitte Julius.

Der Baum baut ſich gut, und iſt außerordentlich fruchtbar.

49) Die Portugieſiſche Griotte. Griotte de Portugal.

Eine groſe, runde, ſchwarzrothe, ſehr delikate Kirſche, von etwas veſtem Fleiſch, häufigen rothen Saft, der nicht ſauer, aber mit einer angenehmen Bitterlichkeit verbunden iſt. Reift Anfang Julius.

Der Baum macht dikke, ſtarke, kurze Triebe: die Augen ſind dik, kurz und ſtumpf. Er iſt ſehr fruchtbar.

50) Die Leopoldskirſche.

Eine ſchwarzrothe ſchäzbare Weichſel mit einer Nath und einem Stempelgrübchen und langem Stiel. Sie ähnlichet ſehr der folgenden Doctorkirſche; iſt aber nicht nur in der Blüthe verſchieden, ſondern auch durch den Saft, der mehr Säure hat. Sie hat den ächten Weichſelgeſchmak. Der Stein hat eine ſcharfe Spizze: reift Mitte, bisweilen Ende Julius. — Sie wächſt gut auf Sauer.

51) Die Doctorkirſche. Auch Cardinalskirſche genannt.

Eine delikate Kirſche: anſehnlich von Gröſe: rund: etwas platt gedrukt: mit einem anderthalb bis 2 Zoll langen ſtarken Stiel, und einem Stempelgrübchen: braunroth: von ſchmelzendem Fleiſch: ſüß ſäuerlichen pikanten Saft und angenehmen Geſchmak. Der Stein iſt zwar ganz rund, hat aber unten eine kleine ſcharfe Spizze: an der breiten Kante bleibt Fleiſch hängen. Reift Mitte Julius.

Der Baum hat ein groſes langes Blatt: die Blüthe zeichnet ſich aus. Sobald die Staubbeutel zu vertroknen anfangen, ſo werden die Staubfäden roſenroth: auch die Blumenblätter werden unten Pfirſchblüthfarbig, da anfänglich alles weiß iſt.

52) Die Spaniſche Weichſel.

Eine anſehnlich groſe, ſchwarzrothe, faſt ganz ſchwarze Weichſel, mit einem ganz kurzen Stiel, einem weißen Stempelpunkt: unten platt gedrukt. Das Fleiſch und der Saft ſind ſehr roth: angenehm ſauer, mit einem edlen

len Weichſelgeſchmak. Der Stein iſt klein und hat rothe Punkte: reift Mitte Julius.

53) Die Jeruſalemskirſche.

Sie iſt groß, einen guten Zoll lang und noch etwas breiter: glänzend: dunkelroth: vorn etwas platt, hinten zirkelrund, und am Stempelgrübchen zugewölbt: einen langen nicht ſchwachen Stiel. Ihr Fleiſch iſt weich: der Saft anziehend ſäuerlich: der Stein ſtark. Reift Mitte und gegen Ende Julius. — Iſt auch ſehr dienlich zum Troknen, zu Saft ꝛc.

Der Baum trägt ſeine Früchte einzeln: hat ein langes ſchmales dunkelgrünes Blatt, das ungleich und ſtumpf gezähnt iſt. Zum Veredlen liebt er mehr den ſauren Grundſtamm als den ſüßen.

54) Die Teutſche Griotte. Griotte Allemande. Griotte de Chaux. Griotte de Comte de St. Maure.

Dieſe Kirſche hat in ungünſtigem und kalten Boden ſtarke Säure: in gutem aber und bey günſtiger Witterung bekommt ſie einen ſüßen, angenehmen und ſehr ſtarken Geſchmak. Uebrigens iſt ſie groß, mehr länglich als rund: der Stiel dünne und etwas lang, in einer tiefen Aushöhlung. Die Farbe iſt dunkelbraunroth, faſt ſchwarz und das Fleiſch dunkelroth, etwas härtlich: reif gegen Ende Julius.

55) Die Henneberger Grafenkirſche.

Eine vortrefliche Weichſel von ſehr mittelmäßiger Größe: ſchwarzroth: mit einem anderthalb Zoll langen Stiel. Ihr dikrother Saft hat eine gemäßigte angenehme Säure: zum Dörren und Einmachen iſt ſie ſehr vorzüglich: reift Ende Julius oder Anfang Auguſts.

56) Die Kirſche van der Natt.

Sie iſt nicht ſehr groß: rund, und ſchwarzroth: hat einen nicht langen Stiel: weiches, ſehr delikates Fleiſch und vielen gewürzhaften ſäuerlichen Saft: reift Anfang Auguſts.

Auguſts. — Der Baum macht viele ſchwache Triebe, wovon die untern Zweige ſich nach der Erde ſenken.

57) Die Brüſſeler Braune. Brüſſelſche Bruyne.

Eine mittelmäßig große kugelrunde, dunkelbraune und glänzende Kirſche, mit langem Stiel, der meiſt 2 Blättchen hat: ſehr ſaftig und von einem angenehmen Weichſelgeſchmak. Aber man muß ſie lange genug hängen laſſen. Sie färbet ſich bald roth, und giebt den Anſchein als wäre ſie zeitig: ſie hat aber alsdann noch eine ſehr ſtrenge Säure. Sie kann noch mehrere Wochen am Baum hängen, und wenn ſie dunkelbraun iſt, ſo findet man ſie recht gut. Sie dienet auch alsdann zum Troknen ſehr gut.

Der Baum macht ſchlanke hängende Reiſer; und wenn man ihn am Spalier ziehen will, ſo muß er klüglich und mit dem Sommerſchnitt behandelt werden. Er trägt gleich im zweyten Jahr Früchte.

58) Die Oſtheimer Kirſche*).

Dieſe Kirſche iſt anſehnlich groß, von dunkelrother Farbe, kurzem Stiel: zartem Fleiſch, hellrothem Saft und einem pikanten ſauerſüßlichen delikaten Geſchmak: reift Ende Julius. — Zum Troknen iſt ſie auch vortreflich.

Der Baum wächſt niedrig: macht dünne hängende Aeſte. Er trägt auch als Strauch häufig.

59) Die Erfurter Auguſtkirſche.

Eine dunkelrothe faſt ſchwarze Weichſel mit langem Stiel, der faſt durchgängig über 2 Zoll miſſet. Sie iſt ziemlich groß, faſt kugelrund, unten mit einem Narbenſtich. Ihr Fleiſch iſt weich: ſaftig: pikant ſäuerlich: von gutem Geſchmak, wenn Lage und Jahrgang ihren Wachsthum begünſtiget: der Stein groß und rund. — Ihre Blüthe iſt klein: die Blumenblätter roſenroth geſprengt und getüpfelt, und die Lappen oder äußern Blätter des Kelchs hochkarminroth.

c) Faſt

*) Heißt in Hannover die Fränkiſche Wucherkirſche, weil ſie häufige Wurzelausſchläge macht, und dadurch in ihrer Art fortgepflanzet werden kann.

c) Faſt ganz ſauer.

60) Die Nordamarelle.

Dieſe hochrothe Kirſche hat beynahe herzförmige Geſtalt: eine ſtarke Nath und einen $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Stiel: weiches Fleiſch, das ziemliche Säure hat: reift Mitte Julius.

61) Die Holländiſche ſpäte Weichſel.

Sie hält ſich bis zum Anfang des Septembers auf dem Baume: iſt mittelmäßig groß, mehr braun als ſchwarz: mit einen langen Stiel. Das Fleiſch ſaftig: ſtark ſäuerlich. — Der Baum wird ſchlechterdings nicht groß und trägt ſehr häufig.

62) Die Morelle. Ceriſe Morelle.

Eine ziemlich große Kirſche: rund, doch etwas breitgedrukt: mit einem kleinen Narbenſtich: bey vollkommener Reife dunkelroth, faſt braun: das Fleiſch weich: roth: der Saft viel ſäuerlich: der Kern nicht groß und hängt ſtark am Stein: reif Mitte Auguſts.

§. 11.

Verzeichniß und Beſchreibung verſchiedener

IV. Von der wilden Sauerkirſche (Prunus Ceraſus L.) abſtammenden Sorten.

G. Glaskirſchen, mit weißem Saft und heller durchſichtiger, meiſt hellrother Haut.

a) Faſt ganz ſüß.

63) Die Altendorfer Kirſche.

Eine trefliche Art von Glaskirſche; groß: plattrund: gelbroth: mit einem ganz kurzen tiefſitzenden Stiel: von ſüßem überaus angenehmen Fleiſch und weißen Saft, dabey man faſt gar nichts von Säure ſpüret. Der Stein iſt dik, und bleibt gern am Stiel hängen: reift um die Mitte des Julius.

64) Die gelbe Orangekirſche oder (wie ſie gewöhnlich genannt wird) die rothe Oranienkirſche.

Eine ſehr prächtige, große, plattgedrukte, helldurchſichtige Glaskirſche: mit einem halblangen, ſtark eingeſenkten Stiel und einem Stempelgrübchen. Ihre Farbe iſt orangegelb: durch die Haut ſcheinen gelblichrothe Flekken durch. Auf der Sonnenſeite iſt ſie röthlich angelaufen, auf der andern ganz gelb. Ihr Fleiſch iſt gelblich: voll von weißem ſüßen delikaten Saft. Der Stein iſt plattrund und ſtark und hat ein ganz ſcharfes Spizchen: reift nach Mitte Julius und Anfang Auguſts.

* Wenn ſich dieſe Kirſche in manchen Jahrgängen oder in verſchiedenem Erdreich nicht röther färbt, ſo heißt ſie viel eigentlicher die gelbe als die rothe: ich halte ſie aber doch für eine Varietät. (Es ſcheinet aber faſt, daß wir auch eine Klaſſe von bunten Glaskirſchen haben.) — Indeſſen bleibt die Orangekirſche nebſt der doppelten oder großen Glaskirſche die allerbeſte unter dieſer Klaſſe.

b) Sauer mit ſüß gemiſchet.

65) Die kleine Montmorency mit langem Stiel (nach Dû Hamel).

Ihre Geſtalt iſt plattrund, mit einem tiefen Stempelgrübchen, und tiefſizzenden $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Stiel: durchſcheinend hellroth, und auf der Sonnenſeite etwas dunkler. Das Fleiſch weiß: zart: der Saft ſäuerlich mit ſüß gemiſchet: der Stein klein, und bleibt am Stiel hängen: reift Anfang Julius.

66) Die große Glaskirſche, oder die doppelte Glaskirſche*).

Sie iſt, wie vorhin gemeldet, nach der Orangekirſche, die vorzüglichſte und der Rieſe unter den Glaskirſchen: eine

*) Heißt auch öfters die Cöllniſche Kirſche.

eine der groͤßten Kirſchen: faſt rund und nur auf einer Seite etwas platt gedrukt, wo ſie auch eine ſichtbare Nath hat: glaͤnzend hellroth: mit kurzem Stiel: weißem ſchmelzenden Fleiſch, voll edlen ſuͤßen Safts, wobey das Saͤuerliche den Nachgeſchmak macht, und graͤnzet die Kirſche faſt unmerklich an die vorige Klaſſe. Der Stein haͤnget veſt am Stiel: reift Mitte Julius und kann lange am Baum haͤngen.

Der Baum macht ein gutes Gewaͤchs: haͤngt ſich aber nicht voll mit Fruͤchten.

67) Die große Montmorency mit kurzem Stiel. Großer Gobet. Montmorency. Gros Gobet.

Eine vorzuͤgliche Kirſche dieſer Klaſſe: anſehnlich groß: unten ſehr breitgedruͤkt: mit einem ſtarken Gruͤbchen und tiefen Rinne oder Nath: ſehr kurzem, dikken, tiefſizzenden Stiel. Ihre Farbe iſt lebhaft und glaͤnzend roth, bey der hoͤchſten Reife etwas dunkler. Ihr Fleiſch fein: gelblich: der Saft angenehm ſuͤß ſaͤuerlich und erfriſchend: der Stein klein: reift nach der Mitte des Julius. Der Baum haͤngt ſich aber auch nicht ſehr voll.

c) Faſt ganz ſauer.

68) Die ſpaͤte Morelle, auch Amarelle genannt.

Die Kirſche iſt lichtroth: auf beiden Enden etwas eingedrukt: mit einem Stempelgruͤbchen und einem $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Stiel, woran der Stein haͤngen bleibt. Ihr Saft iſt ſtark ſaͤuerlich: reift Anfang Auguſts.

§. 12.

H. Irreguläre oder abweichende Kirſchen von der ſauren Art.

69) Glaskirſche mit dikgefüllter Blüthe. Ceriſier a fleur double.

Der Baum iſt in ſeiner Blüthe eine Pracht der Natur. Eine jede Blüthe, die ſehr häufig iſt, gleichet ganz einer weiſſen Ranunkel. Anſtatt des Stempels ſtehen in der Mitte 2, 3 grüne Blättchen und trägt daher niemals Frucht. — Er ſchlägt auf Süß und Sauer gepfropft an.

70) Glaskirſche mit halbgefüllter Blüthe. Ceriſier à fleur ſemi double.

Seine Blüthe macht eine doppelte Krone, wie bey manchen dikgefüllten Nelken. Selten trägt er Frucht, und nur wenn der Baum gewiſſe Jahre hat, daß ſein Trieb nicht mehr ſo ſtark iſt, und anſtatt der Blättchen in der Blüthe Stempel macht, da alsdann die Stempel, und folglich auch die Frucht, gedoppelt iſt. — Die Frucht iſt ſodann hellroth und ſtark ſauer: von mittelmäßiger Größe. — Der Baum gehet, wie jener, auf Süß und Sauer an.

71) Die Bouquetkirſche. Die Hekkirſche. Ceriſier à Bouquet.

Ein artiges Gewächs, da auf einem einzigen Stiel, der nicht aus mehrern Stielen zuſammengewachſen, mehrere und oft 5 vollkommene Kirſchen, bey älteren Bäumen von etwa 6 Jahren aber bis zu 8 ja 12 Kirſchen beyſammen wachſen, davon jede ihren beſondern Kern hat. Sie ſind an Größe öfters ungleich, und viele mißrathen auch, und werden unvollkommen. Die Blüthe folgt nach und nach, daher auch die Zeitigung der Kirſchen auf einander folgend iſt. Sie fängt gegen Ende des Junius an. Die vollkommene Reife der Frucht iſt, wenn bey dem Genuß der Stein nicht mehr am Stiel hängen bleibt. Alsdenn iſt ſie auch als Glaskirſche recht gut und erfriſchend, und kann man ſie nicht eher beurtheilen, als wenn ſie dieſe ihre voll-

kom-

kommene Reife hat. Ihre Säure iſt denn gar nicht zu ſtark, ſondern gelinde und ſehr angenehm, und iſt in der That eine nicht zu verachtende Sorte. Ueberdas iſt ihre Fruchtbarkeit außerordentlich. Der ganze Baum macht ſich voll Fruchtaugen.

Der Baum wird nicht groß: macht dünne hängende Zweige: kleine und hellgrüne Blätter.

72) Die Allerheiligenkirſche. Der ſtetsblühende Kirſchbaum. Ceriſier de la Touſſaint *).

Eine kleine runde Glaskirſche mit einer merklichen Nath: hellroth: mit weißem Fleiſch und ziemlich ſaurem Saft. — Die Frucht iſt zwar nicht viel Beſonderes, doch als Glaskirſche nicht zu verachten. Der Baum aber hat das Eigene, daß er bis in Herbſt reife Früchte, die vielfältig an einem Stiel gedoppelt ſind, liefert, und ſtets Blüthe, halb reife und ganz reife Früchte zugleich hat, weil am Baum nur Holz- und Fruchtaugen ſind, und aus leztern ſtatt der Blumen im Frühling kleine Zweige entſtehen, von denen die 3 oder 4 erſten Blätter Fruchtaugen haben, die im künftigen Frühjahr eben ſolche Zweige austreiben: und wie ſich ein neues Blatt entwikkelt, ſo kommen bey der Wurzel deſſelben eine und bisweilen zwey Blumen hervor, und der Fruchtzweig macht immerfort neue Triebe bis zu Ende des Sommers. Er fängt erſt gegen Johannis an zu blühen, welches deswegen nicht eher möglich iſt, weil er ſeine Blüthen aus denen erſt im Frühjahr erwachſenen Sommertrieben treibt und ſeine Blüthknospen nicht wie bey andern Kirſchen nach Johannis für das künftige Jahr gebildet werden. Deswegen treiben gar oft die Pfropfreiſer noch Blüthen.

*) Er heißt ſo, weil er bis Allerheiligen, im November, Früchte tragt. — Er hat aber noch gar verſchiedene Namen: St. Martinsweichſel: Monatsweichſel: Ceriſier tardif. In Brüſſel heißt er Ceriſier pleurant, vermuthlich wegen ſeiner Aehnlichkeit im Wachsthum mit der Babyloniſchen oder Thränenweide, und iſt dieſe Benennung ſehr paſſend.

§. 13.

I. Verſchiedene angepflanzte noch nicht klaſſifizirte Kirſchen, die theils noch nicht Früchte getragen, theils noch nicht hinreichend unterſucht ſind, ob ſie mit ein oder andern der vorhin beſchriebenen Sorten Identitäten ſeyen oder eigene Sorten.

73) Vier auf ein Pfund. Ceriſe quatre à un livre.

Sie iſt in dieſem Krieg durch einen teutſchen Offizier aus Menin in Weſtflandern als eine Seltenheit ins Reich geſchikt worden. – Das außerordentlich große und ſich ſonſt auszeichnende Blatt verſpricht ſchon etwas Beſonderes, und ſcheint ſie dem Holz, Wuchs und Blatt nach zu den Herzkirſchen zu gehören. — Sie macht ein auffallend ſtarkes Gewächs in Holz und Blatt, und zeichnet ſich in allem als der Rieſe in ihrem Geſchlecht aus. Ihre Sommertriebe werden Fingers dik und ihre Blätter übertreffen meiſt an Größe die großen teutſchen Nußblätter: ſind dünne, taffetartig und hängen ſich flatternd.

74) Die doppelte Natt. Braune Frühkirſche.

Eine frühe Weichſel: ſehr groß: von hellrothem Saft, der im höchſten Grad der Reife äußerſt delikat iſt: der Stiel weder kurz, noch ſehr lang: das Holz dünne und hängend ꝛc.

(Ob ſie die frühe Natt aus Samen ſey, habe ich noch nicht hinreichend unterſuchen können.)

75) Die wahre Engliſche Weichſel.

Eine ſehr große, ſchwarzbraune, delikate Weichſel.

76) Die Pohlniſche Kirſche.

Iſt groß, rund, ſehr gut. — Pflanzt ſich in den Pohlniſchen Wäldern, beſonders in der Bukowina, aus dem Samen fort. Reift Mitte Julius.

77) Werderſche ſchwarze allerfrüheſte Herzkirſche.

78) Engliſche weiße ganz frühe Herzkirſche.

79) Die ſaure Herzkirſche.

80) Juſtiniſche Amarell.

81) Florentiner Weichſel.

82) Kleine weiße Perlkirſche. Schwefelkirſche.

83) Die Erdweichſel. Ceraſus pumila.

84) Späte große königliche Weichſel.

(Dieſe und die folgenden ſind von Kraft aus Wien, und in der Pomona Auſtriaca beſchrieben.

85) Weiße große Belzweichſel.

86) Große ſchwarze Frühherzkirſche.

87) Sächſiſche frühe Maykirſche.

88) Kleine frühe Zwergweichſel.

89) Große Spaniſche Weichſel.

90) Große frühe Maykirſche.

91) Gelb, weiß und röthlich marmorirte Weichſel.

92) Die weiße Malvaſirkirſche.

93) Die ſchwarze Malvaſirkirſche.

94) Die Thränenmuskatellerkirſche aus Minorca.

§. 14.

§. 14.

Einige den Kirſchen etwas ähnliche Bäume, die zwar eigentlich gar nicht zum Kirſchengeſchlecht gehören, aber wegen verſchiedenem Nuzzen gepflanzt zu werden verdienen.

*) Die bittere Steinkirſche. Die Mahalebkirſche. Prunus Padus Mahaleb.

Dieſe iſt ein zwergartiges Gewächs, das nicht über 6 Fuß hoch wächſt, deſſen Aeſte jedoch gerade aufgehen und die eine graue und glatte Rinde haben. Sein Holz iſt gelbbräunlich und riecht anfangs ſtark und angenehm. Seine Früchte ſind ſchwarze Beeren, die Kirſchen gleichen, platt und unten eyrund ſind: ihr Geſchmak iſt bitter und der Saft purpurroth und ſtark färbend: der Kern aber bitter und wohlriechend: ſie werden daher ſowol wegen der Farbe, als auch zu Mittheilung eines angenehmen Geruchs, in die Liqueure gethan. Hauptſächlich aber iſt der Baum zu Bepfropfung mit Kirſchen zu Zwergbäumen in den Baumſchulen zu nuzzen, da er alle Kirſchenarten annimmt. — Der Baum pflanzt ſich leicht entweder durch Wurzeltriebe, oder durch den Samen oder durch Pfropfen fort. In der Schweiz und in verſchiedenen Wäldern Teutſchlands wächſt er wild, und nimmt mit jedem ſchlechten auch ſteinigtem Grund vorlieb.

**) Die Virginiſche Träubelkirſche. Prunus Padus Virginiana Linn.

Der Baum verdient beſonders wegen ſeinem treflichen Holz fortgepflanzt, und wenigſtens an Wegen, Waldungen und andern bequemen Pläzzen erzogen zu werden, da ſein Holz zum Verarbeiten eins der ſchönſten und beſten iſt, und außer den Farben- und Mahagonyhölzern ihm wenige gleich kommen. Zugleich dienen auch ſeine Früchte zu mancherley ökonomiſchem Gebrauch.

Der Baum erreicht eine Höhe von 30 bis 40 Fuß und eine Stärke von 2 Fuß im Durchſchnitt. Sein Holz iſt veſt, bey ſtarken Stämmen gelbbraun, ſehr fein, häufig gemaſert und nimmt eine überaus ſchöne Politur an, und wird auch von Würmern nicht angegriffen. Seine

Blätter ſind nicht breit, glänzend und ſtark gezähnt. Die Blüthe, welche bey uns gegen den 10ten Junius, öfters Anfang Junius, hervorbricht, iſt weiß, zwitterartig, von angenehmem Geruch, und ſizt an 3 bis 4 Zoll langen Trauben.

Die Frucht iſt eine kleine, runde, glänzend ſchwarze Kirſche, oder vielmehr Beere, einer ſchwarzen Johannisbeere ähnlich, die einen faſt runden Stein hat, Anfang Octobers reift, und bitterlich iſt. Man kann ſie eben ſo wie die Mahaleb nuzzen, und einen guten Kirſchengeiſt davon brennen, oder wenn man ſie friſch in Brandewein oder in Wein legt, und in der Wärme deſtillirt, ſo geben ſie ein geſundes und kraftvolles Getränk und einen ſchönen rothen Liqueur.

Der Baum wird durch den Samen oder die Kerne fortgepflanzt.

Zehntes Kapitel.

D. Vom Pflaumenbaum.

§. 1.

Naturgeſchichte und Beſchreibung des Pflaumenbaums.

Daß das wärmere Aſien das Vaterland des edlen Pflaumenbaums ſey, giebt ſchon der lateiniſche Name Prunus zu erkennen, der von dem aſiatiſchen Wort Prounaon herſtammet. Beſonders ſcheinet ſeine Abkunft aus Algota oder Gura zu ſeyn, dem berühmten Thal Cöleſyriens, Aſiens ſchönſte Provinz, worin Damaskus die Hauptſtadt war; denn Theophraſtus thut Meldung von vielen Pflaumenbäumen, die in der fruchtbaren Ebene Syriens und Damasko wuchſen, und Europa empfieng vor Alters von daher getroknete Pflaumen. Von Syrien kam dieſer Baum nach Griechenland, wo er länge bekannt

bekannt war, ehe er von den Römern in Italien angepflanzt worden, welches erſt geſchahe, nachdem ihnen Griechenland zinsbar war. Zu des Plinius Zeiten waren ſchon ziemlich Sorten Pflaumen in Italien, und zählte er derſelben dreyßig. Bey den Teutſchen war dieſer Baum vor etlichen 100 Jahren noch nicht ſehr gemein. Was die gemeinſten, jedoch nuzbarſten Sorten derſelben, nemlich die Zwetſchen (Prunus domeſtica) betrifft, ſo waren zwar deren zu Anfang des 16ten Jahrhunderts z. B. in den Gegenden des Nekkarſtroms anzutreffen, jedoch als eine große Seltenheit. Gegen das Ende des 17ten Jahrhunderts brachten einige Wirtembergiſche Landskinder, welche venetianiſche Soldaten in Morea waren, Zwetſchenkerne mit, und wurden von derſelbigen Zeit an daſelbſt und in andern Gegenden gemein. Unſer Klima iſt auch dem Pflaumenbaum ſo gemäß, daß er nicht anders gedeihet, als ob er in Teutſchland zu Hauſe wäre, und ſich ſogar viele Sorten durch den Samen in ihrer Art fortpflanzen, welches bey anderem Obſt nicht leicht ſtatt findet. —

Es iſt aber der Pflaumenbaum nach ſeiner botaniſchen Beſchreibung eine Art (Species) von derjenigen Pflanzengattung (Genus), welcher Linne den Namen Prunus beygelegt, zu welchem derſelbe auch den Kirſchen- und Abrikoſenbaum geordnet hat, und gehöret er in die erſte Ordnung der zwölften Klaſſe, die er Icoſandria Monogynia nennet, und diejenigen Pflanzen in ſich begreifet, welche 20 bis 30 dem Kelche der Blume einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Ohngeachtet ſeiner vielen Sorten oder Spielarten (Varietas) deren man über 200 zählen könnte, macht er nur eine Pflanzenart aus, welche er alſo beſchreibt: Prunus (domeſtica) pedunculis ſubſolitariis, foliis lanceolato-ovatis convolutis, ramis muticis;

d. i.

d. i. Prunus mit oft einzelnen Blumenſtielen, lanzetenförmigen zuſammengerollten Blättern und unbewehrten Aeſten, deſſen Blumen weiß und fünfblättrig ſind, auf welche entweder runde oder längliche einen Stein und Kern einſchließende Früchte folgen, die in Anſehung ihrer vielfältig unterſchiedenen Form, Größe, Farbe und Beſchaffenheit viele Verſchiedenheit haben und theils ſchwarz, gelb, roth, blau, grün, mit Staub oder Duft meiſt bedekt, theils glänzend ſind und vom Julius bis Ende Septembers eine nach der andern zur Reife kommen.

Der Pflaumenbaum verträgt kein kaltes Klima, ſondern thut nur im gemäßigten gut, und in einem etwas ſüdlichern wird ſeine Frucht am delikateſten. Man muß daher ſeinem Stand eine warme Lage geben, denn je wärmer er ſtehet, deſto vortreflicher iſt ſeine Frucht. — Er kommt auch in allerley Erdreich fort, wenn es nur mittelmäßig iſt, und weder zu trokken noch zu naß: allein in fettem Erdreich, in guter ſchwarzer Gewächserde werden ſeine Früchte viel größer und ſchöner. Er gehöret zu den ganz mittelmäßigen Bäumen, die eine mäßig ausgebreitete Krone bilden, und ihre Aeſte ziemlich gerade in die Höhe treiben, die gewöhnlich nur gegen 20 Fuß beträgt, daher auch dieſe Art Bäume beym Verſezzen in den Obſtgarten mit 20 Fuß Entfernung von einander genug Abſtand haben. Sein austretender Saft gerinnet auch, wie überhaupt bey dem Steinobſt, zu einem Gummi oder Harz, und ziehet bey harten Beſchädigungen den Brand leicht nach ſich, doch mehr dem Kirſchbaum und am gefährlichſten dem Abrikoſen- und Pfirſchenbaum.

Der Pflaumenbaum iſt ſehr bald tragbar und bringt ſeine Früchte nicht nur am jungen Holz, ſondern auch an den ſogenannten Fruchtträgern, die

ſich

ſich an den 3, 4 und mehrjährigen Zweigen hervorthun. Er iſt ein überaus wirthſchaftlicher Obſtbaum, und ſeine Früchte ſind von ausgebreitetem Nuzzen und Gebrauch, friſch und getroknet, für Geſunde und Kranke, und der Ueberfluß dienet unter andern auch zum Brennen des vortreflichſten Brandeweins. Es zeichnen ſich im wirthſchaftlichen Nuzzen vornemlich die gewöhnlichen Zwetſchen und die gelben Mirabellen aus. Zum friſchen Genuß ſind diejenigen Pflaumen die beſten, die ein ſaftiges ſüßes, nicht allzu wäſſeriges Fleiſch und dünne Haut haben. Ueber das Vorurtheil, als ob die Pflaumen die Ruhr verurſachen könnten, iſt man heut zu Tage bey einer vernünftigern Arzneykunde weit hinaus.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Pflaumenbäume.

Viele Pflaumenſorten pflanzen ſich zwar durch ihren Samen oder Kerne in ihrer Art fort, wie beſonders die Zwetſchen, die Damaszenerpflaumen, Renekloden, Perdrigon ꝛc., zumal wenn ſie nicht nur verpflanzet und verſezzet, ſondern auch ihre erſtern Triebe an der Krone etliche Jahre weggeſchnitten und ihre Aeſte ſo lange aus neuen Sommerſchoſſen erzogen werden, bis ſich keine Stacheln mehr zeigen; allein die Früchte werden dennoch größer, ſchöner und ſchmakhafter, wenn die Bäume durch Pfropfen, Okuliren und Kopuliren veredelt werden, und man kommt dadurch eher zum Ziel und zu einem ſchönern Baum.

Was das Beſchneiden der Aeſte bey Verſezzung der jungen Pflaumenbäume betrifft, ſo dürfen ſie eben ſo wenig verſchont werden, als die Kernobſtbäume, da ſich bey noch jungen Pflaumenbäumen der Saft noch nicht ſo verdikket, daß er die Gummiflußkrankheit verurſachet. Ein kluger Gärtner richtet ſich indeſſen-

deſſen nach der Beſchaffenheit der Wurzeln, und je reicher dieſe iſt, deſto weniger verſtuzzet er die Aeſte, wenn ſie gut und wohlſtehend ſind.

Junge Pflaumenſtämmchen, welche im Herbſt oder Winter oder im Frühjahr in die Baumſchule zur Veredlung mit Pflaumen, Pfirſchen, Abrikoſen, Mandeln ꝛc. verpflanzet werden, können um Jacobi eben dieſes Jahrs auf das ſchlafende Auge entweder in das alte Holz oder in die Sommertriebe okuliret, oder im Herbſt und den Winter hindurch kopuliret werden, wodurch man ſehr bald zu Bäumen kommt. Dabey ſind folgende Regeln zu merken: 1) Frühe Pflaumenarten muß man auf Frühpflaumen okuliren, damit die Frucht auch wieder zu ihrer Zeit reife, und man überhaupt nach obigen Bemerkungen ihre homogenen Säfte und Holzfaſern beabſichte. 2) Mit dem Okuliren auf Frühpflaumen muß man nicht die Zeit übergehen, wann dieſe Früchte gewöhnlich zeitigen. Denn zu dieſer Zeit gehet ſchon der Saft zurük und die Rinde am alten Holz oder im Schäftchen löſet ſich nicht mehr.

§. 3.

Von der Klaſſifikation der Pflaumenſorten und Schema derſelben.

Auf die abgeſchmakte Eintheilung der Franzoſen in Prunes (die ſich nicht vom Stein löſen), und in Mirabelles (die einen vom Fleiſch ablöſigen Stein enthalten), iſt gar keine Rükſicht zu nehmen. — Ueberhaupt haben wir auch in dieſem Fach noch wenig Aufklärung. Auch hier bey den Pflaumen ſollte, wie bey den Pfirſchen, eine botaniſch-ſyſtematiſche Eintheilung nach ihrer Verwandtſchaft unter einander nach den Beobachtungen ihrer Blüthen, ihres Holzes, Wuchſes ꝛc. ſtatt haben, und darnach ihre richtige Charakteriſtik aufgeſtellet wer-

den. Hauptſächlich dadurch wird der Wiſſenſchaft gedienet und aufgeholfen: bloße Abbildungen und zerſtreute Sammlungen der Obſtſorten leiſten nicht die Hälfte. Allein dergleichen Beobachtungen erfordern viele Mühe und Aufmerkſamkeit und mehr, als einen Sammler und geſchikten Mahler. — Bis indeſſen Zeit und Umſtände dieſe Bemühungen erſprießlicher begünſtigen, mag den Obſtfreunden zur Ueberſicht folgende Eintheilung einſtweilen genügen:

Schema der Klaſſifikation der Pflaumenarten.

A. Zwetſchen und zwetſchenartige Pflaumen.

B. Damaszenerpflaumen.

C. Mirabellen.

D. Diapré. Spaniſche Herzpflaumen.

E. Perdrigon. Italieniſche Pflaumen von rundlicher Geſtalt.

§. 4.

A. Beſchreibung der verſchiedenen Sorten Zwetſchen, oder zwetſchenartiger Pflaumen.

Die Zwetſchen machen zwar für ſich oder in Anſehung der Frucht keine beträchtliche Abweichung, noch beſondere Art von Pflaumen aus: aber in ihrem Holz, im Wuchs, Blüthe ꝛc. unterſcheiden ſie ſich ſehr merklich von den Damaszener und andern Pflaumen. Die Zwetſchenbäume ſind von gröbern Holzfaſern, machen ein wilderes Gewächs, bekommen auch gepfropft Dorne oder Stacheln in ihrer Jugend, und ihre Sommertriebe ſind glätter, und nicht ſo fein wollig und ſammetartig anzufühlen, als die andern Pflaumen. Die aus ihren Kernen erzogenen Wildlinge dienen auch durchaus nicht zu Grundſtämmen für Pfir-

ſchen, Mandeln und viele feine Pflaumenſorten (ausgenommen zu Abrikoſen ſind ſie dienlicher als die feinen Pflaumen); denn obſchon die Pflaumengrundſtämme denen auf ſie veredelten Obſtſorten einen ſtärkern Trieb und Wachsthum geben, als die Zwetſchenwildlinge, ſo ſind doch dieſer leztern Holzfaſern, jener feinern Sorten nicht homogen.

Hieher gehören:

1) Die Zwetſche. Prunus domeſtica. In Sachſen gewöhnlich die Pflaume genannt: in der Lauſiz und andern Provinzen, die Ungariſche Pflaume: am Rhein, Mayn und Nekkar aber Zwetſche.

Dieſe trefliche und nüzliche Pflaumenfrucht iſt allgemein, auch bey den Landleuten ſo bekannt, daß ſie faſt keiner Beſchreibung bedarf. Sie iſt vortreflich zum Friſchessen, getroknet für Geſunde und Kranke: friſch zum Schmoren: zum Muß oder Honigkochen, und giebt einen vortreflichen Brandewein, der dem Kirſchengeiſt gleichkommt, und dem Arak wenig nachgiebt. — Ihre Geſtalt iſt eyförmig: ihre Größe ſehr verſchieden nach dem Verhältniß des Erdreichs, worin ſie erwächſet. Auf veredelten Bäumen und in fettem Boden wird ſie öfters ſo groß, als ein kleines Hühnerey: ihre Farbe ſchwarzblau mit einem violetten Staub bedekt: das Fleiſch grünlichgelb, oft goldgelb, von zarten Faſern, welche die Zunge nicht inkommodiren: ſaftig, nicht wäſſerig: ſüß und von einem recht erhabenen vortreflichen Geſchmak. Der Stein löſet ſich allermeiſt vom Fleiſch, zumal bey Früchten von veredelten Bäumen; aber bey unveredelten iſt er meiſtentheils am Fleiſch angewachſen. Sie reift um und nach Michaelis, und dauret bis zum November.

* Die Zwetſche iſt eine von denjenigen Pflaumenſorten, die nach allen Merkmalen der Geſchichte am erſten in Teutſchland angepflanzet worden.

2) Die Dattelzwetſche. Dattelpflaume. Ungariſche Zwetſche. Frühzwetſche. Hier auch die Zukkerzwetſche genannt. Prune Datte. Prune d'Autriche.

Groß: lang: von beſonderer Geſtalt: ſpindelförmig: gegen den Stiel dünne, und weiter hin dikke: hat mehr Röthe unter dem blauen Staub, als die edle Zwetſche: das Fleiſch gelb, etwas veſt, ſüß und von gutem Geſchmak, hat aber nicht das Erhabene, als die ächte Zwetſche: der Stein löſet ſich vom Fleiſch: reift ſchon gegen Ende des Julius. -- Dieſe Pflaume taugt nur zum friſchen Genuß. Im Kochen macht ſie ſich ſauer, ob ſie ſchon friſch ſüß iſt. — Der Baum macht ein ſtarkes Gewächs von heftigem Trieb.

* Dü Hamel hat dieſe Sorte ganz unrichtig beſchrieben.

3) Die grüne Zwetſche. Die ſelbſtwachſende grüne Pflaume.

Sie hat die Natur der Zwetſche oder blauen Hauspflaume, daß ſie ſich aus dem Kern fortpflanzet, und hat auch ihre Geſtalt, nur daß ſie etwas kleiner und von grasgrüner Farbe iſt. Ihr Saft iſt ſehr häufig und überaus ſüß, und reift früher als die blaue Zwetſche.

4) Die Damaszener Zwetſche von Maugeron. Damas de Maugeron.

Eine Zwetſchenart im Wuchs des Baums. — Die Frucht iſt groß, faſt rund, mit einer ganz ſeichten Rinne, welche die Pflaume etwas ungleich theilt: hell violet, oder ins Lakroth fallendes Violblau, mit ſehr kleinen fahlen Punkten oder Goldtüpfchen beſezt und blau beſtäubt. Das Fleiſch iſt härtlich, gelbgrün, gezukkert und von angenehmem Geſchmak und ablöſigem Stein. — Eine recht gute Pflaume, reif Anfang Septembers.

5) Die

5) Die blaue Eyerpflaume. Große Zwetſche: von Einigen die große Ungariſche Zwetſche, auch Frühzwetſche genannt.

Sie hat die Geſtalt und den Stein der Zwetſche, iſt aber ſehr groß und meiſt wie Hühnereyer: nicht ſo dunkelſchwarz, ſondern etwas röthlich unter dem blauen Staub: das Fleiſch grünlichgelb mit vielem Saft, der zwar ſüß iſt, aber die blaue Haut hat ſtarke Säure, wenn ſie beym Genuß ſtark gekauet wird. Sie iſt nicht ſo ſchmakhaft, als die veredelte Zwetſche, und dient auch nicht zum Troknen und Kochen; hat jedoch das Verdienſt, daß ſie früh, Anfang Auguſts, reifet, und übrigens nicht zu verachten iſt, und vorzüglich wird, wenn ſie eine recht warme Lage und guten Boden hat.

6) Die blaue Kaiſerpflaume. Die Prinzeſſinpflaume. Die Flandriſche Pflaume. Imperiale violette. Prune de Princeſſe.

Das Laub iſt zwetſchenartig, und iſt ſie auch gut auf Zwetſchen zu veredlen; macht braunrothes glattes Holz. — Die Frucht iſt groß, rundlich, mit einer ſtarken Nath, die ungleich theilt: mit einem violetten Staub. Unter demſelben iſt ſie ſchwarzroth, mit goldenen Punkten beſäet: viele mit rauhen Flekken. Das Fleiſch iſt glaſig, grünlich gelb, wohlgeſchmak, wie eine gute Zwetſche, mit der ſie im Fleiſch ſehr überein kommt, und vor ihr den Vorzug hat, daß ſie bey der ſtärkſten Zeitigung nicht weich wird, ſondern hart bleibt, und daher für die meiſten Obſtfreunde angenehm iſt. Der Stein iſt klein, ſpizzig, wie ein Zwetſchenſtein und liegt im Fleiſch in einer ſehr weiten Höhlung: reift Mitte Auguſts.

7) Die gelbe Eyerpflaume. Die Franzoſen nennen ſie Dame-Aubert, auch Groſſe-Luiſſante: die Engländer: Wentworth: Bonum magnum.

Die größte unter allen Pflaumen: die meiſten wie ſtarke Hühnereyer: manche auch größer: gelb wie Wachs,

 durch-

durchaus mit ſehr feinen grünen Pünktchen unter der Haut beſezt: einen ſtarken weißen Thau: breite Rinne: gelbliches helles Fleiſch mit grünen Adern durchwachſen: viel ſüßen Saft: der Stein an der breiten Kante ſtark am Fleiſch angewachſen: reift Ende Auguſts. — Von Delikateſſe iſt dieſe Pflaume nicht, zumal in mancher Lage: das Fleiſch iſt grobfaſerig, ohne Parfüm, bisweilen gar mehlig, wenn ſie ſehr zeitig wird, aber für die Küche und Conditorey ſehr brauchbar: fault leicht am Baum, und hängt ſich ſehr voll. Die Sorte pflanzt ſich auch durch den Kern fort. Der Baum hat ein zwetſchenartiges Blatt.

8) Die rothe Cypriſche Eyerpflaume. Pr. de Cypre.

Groß, eyförmig: roth mit durchſcheinendem Gelb: ſtark beſtäubt: gelbes Fleiſch, öfters mehlig: ohne hohen Geſchmak und muß wohl reif werden. Zeitig Anfang Septembers.

9) Die geſprenkelte Pflaume. Die Hahnenhode. Rognon de Coq.

Eine nicht große, runde Pflaume mit kaum merklicher Furche: hellroth, mit etwas wenigem violetten Staub, mit vielen Punkten beſäet, auf der Schattenſeite grüngelblich, viele aber ganz roth. Das Fleiſch iſt zart, ſaftig, grünlich gelb. Der Stein iſt platt und länglich, obſchon die Frucht rund iſt, und löſet ſich nicht gern, er läßt ſich aber mit der Zunge vom Fleiſch abdrukken: reift Anfang Auguſts.

Der Baum macht ein großes zwetſchenartiges Gewächs, und iſt ſehr fruchtbar.

§. 5.

Beſchreibung einiger der vornehmſten Sorten B. der Damaszener Pflaumen.

Der Name Damaszener macht zwar für ſich kein beſonderes Unterſcheidungskennzeichen aus; man

beleg,

belegte anfangs die zuerſt bekannt gewordenen Sorten mit dieſem Namen, weil ſie aus Damaskus herſtammen. Nach und nach ſind mehrere Pflaumenſorten theils bekannt, theils aus Kernen erzogen worden, die ſodann andere Namen bekommen. Indeſſen mag das noch herrſchende Wort dazu dienen, daß wir dadurch ſolche Pflaumenſorten bezeichnen, die ſich von den Zwetſchenarten durch einen zahmern Wuchs unterſcheiden, keine Dornen, oder ſelten Dornen nach ihrer Veredlung zeigen, und ein zärteres Holz, wolligt und ſanft, wie Sammet, anzufühlende Sommerſchoſſe haben. —

Dazu gehören:

10) Die violette Damaszener Pflaume von Tours. Gros Damas de Tours.

Sie iſt nicht ſonderlich groß, ſondern ganz mittelmäßig, ob ſie ſchon gros genennet wird: aber eine beliebte gute Pflaume. Unter allen hat ſie die wolligſten und ſanfteſten Sommerſchoſſe, die ſich wie Sammet anfühlen: treibt übrigens ſtark. — Die Frucht iſt etwas eyförmig, doch unten abgerundet, mit einer Furche, die oft 2 ungleiche Hälften macht: himmelblau am Baum, nach Abreibung des ſtarken Staubes aber ſchwarzblau: der Stiel etwas lang und dünne, nicht tief ſtehend und läßt die Frucht nach der völligen Reife fallen: das Fleiſch goldgelb, zukkerhaft, ſaftig, von erhabenem Geſchmak: reif gegen Ende Auguſts.

11) Die Königspflaume. Prune Royale.

Eine trefliche Pflaume und eine der vorzüglichſten. Sie iſt groß: rund: mit einem langen, dünnen, vertieften Stiel, und einer ſtarken Rinne: violet-ſchwarz und mit vielen goldenen Pünktchen beſäet, und ſtark beſtäubt. Bey naſſen Jahren bleibt ſie meiſt nur purpurroth, wie ſie lange vor der Zeitigung ausſiehet. Das Fleiſch iſt gelblichgrün, hell, voll ſüßen Safts, durch die angenehm-

ſte Säure gemildert und von ſehr feinem kräftigen Geſchmak: löſet ſich gut vom Stein, der nicht groß, und faſt vierkantig und rauh iſt: reift Mitte Auguſts.

12) Die Indianiſche Pflaume. Prune d'Inde blanc.

Eine gar vortrefliche Frucht, mittelmäßig groß, länglich, weißlich grün mit einem ſanften Staub: hat ein ſüßes delikates, gelblich grünes Fleiſch von angenehmem Geſchmak und Saft, und iſt vom erſten Rang.

13) Die Damenpflaume. Damas violet.

Sie iſt von vorzüglicher Größe und auch wegen ihrem herrlichen Geſchmak ſehr ſchäzbar: ſchön, dunkelviolet oder ſchwarz mit blauem Staub: länglich: von gelbem Fleiſch, das beſonders ſüß und angenehm ſchmekt, und ſich vom Stein löſet. Eßbar Mitte Auguſts.

14) Die Italieniſche Pflaume. Damas d'Italie.

Sie iſt nicht groß, faſt rund, die Rinne deutlich, doch nicht tief: bey vollkommener Zeitigung ſchwarz, mit einem ſtarken violetten Staub: kurzem Stiel: das Fleiſch grünlich: der Saft gezukkert, doch mit etwas Säuerlichem vermiſcht, und der Geſchmak gut: der Stein iſt ganz ablöſig und hat eine ſcharfe Spizze: reift ſpät, Anfang Octobers.

15) Die müskirte Damaszenerpflaume. Damas musqué.

Eine etwas kleine Pflaume, oben und unten platt gedrukt und mit einer ſtarken Rinne und kurzem Stiel: faſt ſchwarz mit ſtarkem blauen Staub. Ihr Fleiſch iſt grün, zart, weich, voll ſüßen Safts, von etwas müskirtem Geſchmak. Der Stein iſt ſtark, länglich rund, ziemlich glatt ohne ſcharfe Kante und ablöſig. Ihre Reifezeit fällt in das lezte Drittel Auguſts.

Das Blatt gleichet dem der weißen Perdrigon und Reneklode, hat aber keinen hohen Augenträger.

16) Die rothe Damaszenerpflaume. Damas rouge.

Eine mittelmäßig große, faſt runde, nur gegen den Stiel etwas verloren zulaufende, hellrothe, auf der Sonnenſeite etwas dunkelrothe Pflaume: mit ſehr wenigem bläulichem Staub, gelblichem, zarten, weichen, ſehr ſaftigen und wohlgeſchmakten Fleiſch: reif Anfang Septembers.

17) Die geflammte Kaiſerpflaume. Die glühende Kohle. Imperiale panachée.

Ganz rund, nur am Stiel etwas weniges eingedrukt: mittelmäßig groß: ſchön gelb und auf der Sonnenſeite mit einem hohen hellrothen Anſtrich: ſtark weiß bethauet: das Fleiſch veſt, ſüß, angenehm und ſaftig: der Stein ablöſig: reif Mitte Auguſts.

18) Die Hyazintpflaume. Jacinthe.

Sie gleicht der vorigen ſehr, nur iſt ſie etwas herzförmiger: die Rinne nicht ſtark: der Stiel kurz, etwas dik: in einer ſeichten Aushöhlung: hellviolet: beſtäubt: von gelbem härtlichen Fleiſch: etwas ſäuerlichem, erhabenen, häufigen Saft: der Stein etwas angewachſen: reif gegen Ende Auguſts.

19) Der Herzog von Orleans: gewöhnlich die Herrnpflaume. Prune de Monſieur.

Eine große, ſchön violette, ſtark beſtäubte, faſt ganz runde, nur oben etwas eingedrukte und nicht tief gefurchte Pflaume: deren Fleiſch ſchmelzend, fein, ſüß und ſehr ſchmakhaft iſt, wenn der Baum eine gute Lage und Boden hat: der Stein iſt ablöſig: reift frühe, Ende Julius.

§. 6.

C. Beſchreibung der Mirabellenſorten.

Verſchiedene Pflaumen werden beſonders Mirabellen genennet, nicht etwa nach der kindiſchen

Eintheilung der franzöſiſchen Pomologen, als ob ſie alle vom Stein giengen. Sie ſind meiſt kleine oder mittelmäßige, aber vorzügliche und gute Pflaumen. —

Darunter zeichnen ſich aus:

20) Die gelbe Mirabelle. La Mirabelle.

Eine etwas länglichrunde, zwar kleine, aber nicht genug zu rühmende delikate Pflaume, die nicht nur nach dem Geſchmak der allermeiſten Obſtliebhaber den größten Beyfall vor allen Pflaumen hat, ſondern auch getroknet die vortreflichſte vor allen andern iſt. — Sie iſt von weißlichgelber Farbe, wenn noch der Staub darauf liegt, und darunter hochgelb, bisweilen auf der Sonnenſeite mit rothen Punkten: glänzendgelbem ſaftigen zukkerſüßen Fleiſch und angenehmem vortreflichen Geſchmak: reift Mitte Auguſts. — Man hat die nemliche, welche die frühe Mirabelle heißt, und Anfang Auguſts reift, 14 Tage früher, als jene, übrigens aber ihr völlig gleich.

* * *

Dieſe ſowol köſtliche als wirthſchaftliche Frucht iſt hier beſonders zu Hauſe, und wird ſo häufig gepflanzet, daß zur Zeit ihrer Reife auf dem Felde ein ſo ſtarker Geruch iſt, als ob man ſich in einer ſolchen Obſtkammer befände, und werden wol jährlich bey 1000 Zentner Mirabellen getroknet. — Man findet daher auch hier die beſte Art und Weiſe, ihre Bäume zu erziehen und zu behandeln, welche hier folget.

Wir pfropfen die Mirabellen, okuliren oder kopuliren ſie auf Zwetſchen oder Pflaumenſtämmchen, und zwar nahe an der Erde. Da ſie ſich gar artig in allerley Form, wie man nur will, ziehen laſſen, als Körbe, als Büſche ꝛc., ſo werden ſie nicht nur ſehr häufig als Zwerg und halbhochſtämmig erzogen, ſondern auch vollhochſtämmig zu 6 Fuß Schafthöhe. Allein alle dieſe hochſtämmigen Bäume werden in einer kleinen runden Krone erhalten, und alle Frühjahr ihre Aeſte und Sommerlatten verſtuzt. Dadurch bleibt der Baum immer in ſeinen Kräften, treibt alle Jahre friſche Sommerlatten und hängt ſich bis an den Schaft ſo außerordentlich voll, daß er öfters mehr Früchte als Blätter hat. Die Frucht wird wegen dem ſtarken Trieb und Kraft des Baums viel gröſſer, ſchöner und ſaftiger, als auf einem großen Mirabellenbaum, den man fortwachſen läſſet. Dieſer ziehet immer Dörrholz, wozu er geneigt iſt, erſchöpft ſich und dauert nicht halb ſo lange, als ein ſolcher, der

im=

immer unter dem Meſſer gehalten wird. Ein alter großer Mirabellenbaum läſſet ſich zwar auch verjüngen, wenn man die dikken Aeſte abnimmt, er treibt ſodann einen neuen Wald. Allein er wird keinem gleich, der klein und buſchig an der Krone erzogen wird.

Außerdem gewinnet man dadurch, daß man ſeine Mirabellenbäume klein ziehet und erhält, dieſen nüzlichen Vortheil, daß man viel mehrere Stämme in einen Mirabellengarten ſezzen kann. Wenn z. B. in einer Reihe 12 ſolche hochſtämmige Mirabellenbäumchen ſtehen, ſo daß jedes 10 Fuß von dem andern entfernet iſt, ſo kann zwiſchen jedem eine Zwergmirabelle ſtehen, in Keſſel-, Buſch- oder anderer Geſtalt; ſo daß demnach ein ſolcher angepflanzter Mirabellengarten noch einmal ſo viel Früchte von dieſen lauter kleinen Bäumen einbringt, als wenn die größten Mirabellenbäume darin ſtünden. Ein hieſiger Amtsgarten, von ohngefähr einem halben Morgen oder gegen 3 Viertel Morgen, der ſo abwechſelnd mit Mirabellenbäumchen beſezzet iſt, trägt öfters in einem Jahr ſo viel dieſer Früchte, daß auf 25 Zentner davon getroknet werden.

21) Die doppelte Mirabelle. Die Goldpflaume. Mirabelle double. Fr. Drap d'or.

Dieſe iſt nach allen Eigenſchaften die nemliche, nur daß ſie um $\frac{1}{3}$ Theil größer iſt, als die vorige. Aber in der außerordentlichen Fruchtbarkeit kommt der Baum, der mehr auf Holz treibt, jenem nicht bey.

22) Die ſchwarze Mirabelle.

Sie iſt dikker und runder als die gelbe Mirabelle, auch mit einer ſeichten Rinne und kurzem Stiel: braunſchwarz mit violettem ſtarken Staub. Ihr Fleiſch iſt grünlichgelb, und erreicht zwar nicht die Delikateſſe der gelben Mirabelle, wird aber doch gut, zumal in warmer Lage, und wenn ſie recht reif iſt. Sie zeitigt erſt gegen Ende Septembers, ob ſie ſchon lange vorher ſchwarz wird. Sie will lange hängen, und muß weich ſeyn, wenn ſie reif und gut ſeyn ſoll; alsdenn löſt ſie ſich auch vom Stein. — Sie iſt ſelten und habe ich ſie aus Frankreich verſchreiben müſſen.

23) Die rothe Mirabelle.

(Hat hier noch nicht getragen.)

24) Die Katharinenpflaume. St. Catherine.

Ich zähle ſie wenigſtens gegenwärtig darunter, weil ſie in ihrem Saft und Geſchmak viel Aehnlichkeit mit der edlen gelben Mirabelle hat. – Sie iſt eine beliebte Pflaume von mittelmäßiger Größe: länglich, unten etwas ſpizzig: mit einem dünnen nicht langen Stiel: weißlichgelb, und unter dem ſtarken weißen Staub bey vollkommener Reife, wie die Mirabelle, ſchön gelb: hat eine ſtarke Rinne. Das Fleiſch iſt gelb, ſchmelzend und delikat: der Saft gezukkert, wie der der Mirabelle: reif Mitte Septembers.

25) Die Pflaume ohne Kern. Prune ſans noyau.

Eine blaue gute Pflaume, etwas größer als die rothe Mirabelle, rund: gelblich von Fleiſch: ſaftig und von einem angenehmen Geſchmak. Anſtatt des Steins hat ſie eine Haut mit einer Gallerte: reift Ende Auguſts. — Der Baum macht braun Holz, wie eine Mirabelle.

26) Die Johannispflaume. Prune de St. Jean.

Eine ſehr frühe, blaue, runde, franzöſiſche Pflaume, die ſehr ſchäzbar iſt. Sie reift gegen Ende Junius und heißt daher die Johannispflaume.

27) Die Mirabollane.

Unter dieſem Namen findet ſich hier eine gute, mittelmäßig große runde, etwas plattgedrukte Pflaume, dunkelroth mit blauem Staub und vielen ſubtilen Goldpunkten. Ihr Fleiſch iſt gelb: hat vielen ſüßen Saft und guten Geſchmak: ablöſigen Stein, der nicht groß und rundlich iſt, und an der vordern Kante auf beiden Seiten einen roſenrothen Anſtrich hat: reif gegen Mitte Auguſts.

§. 7.

§. 7.

D. Beſchreibung der vornehmſten Sorten der herzförmigen Pflaumen. Diapré.

Dieſes ſind ſpaniſche Früchte, und ebenfalls keine gar große, ſondern mittelmäßige, aber auch ſehr gute Pflaumen, von Herzgeſtalt, daher ſie Diapré heißen; es iſt aber jedoch die Zeichnung nicht allzu genau zu nehmen und ſind ſie alle mehr länglich oval. Sie haben ſämmtlich einen ablöſigen Stein, und einen ganz kurzen Stiel. —

Dazu gehören:

28) Das Taubenherz. Coeur de Pigeon.

Es iſt eine ſehr kleine und allerfrüheſte Pflaume, blauroth und grün, und reift zur Zeit der Kirſchen.

29) Die blaue Diapre. Diapré violette.

Sehr mittelmäßig groß: mit einer Rinne, die immer ungleich theilt: dünnem, kurzen Stiel: ſchön violet: ſtark beſtäubt: von grünlichem, feinen, ſehr delikaten Fleiſch und zukkerhaften Saft: ablöſigem länglichen Stein, mit einer ſehr ſchmalen Spizze: reif im Auguſt.

30) Die rothe Diapre. Diapré rouge. Roche-Corbon.

Sie hat eben die Größe und Geſtalt, nur iſt ſie etwas dikker und runder, in der Mitte und oben gemeiniglich etwas breit gedrukt, mit einer zarten Linie, ſtatt der Rinne, die aber nicht über das Breitgedrukte gehet: ſehr kurzem Stiel: eine dunkle Röthe, wie überreife Kirſchen, mit braunen Punkten ſtark getüpfelt. Das Fleiſch iſt härtlich, grünlichgelb und fein von erhabenem Geſchmak und gezukkerten Saft: die Haut iſt etwas zähe, aber nicht ſauer: der Stein klein und ablöſig: reif gegen Ende Auguſts.

31) Die

31) Die weiße Diapre. Diapré blanche.

Dieſes iſt die kleinſte Sorte: hat keine Rinne, noch etwas eingedruktes: iſt grünlichweiß: mit weißem Staub: hellgelbem, veſten Fleiſch von erhabenem, ſehr feinen Geſchmak und zukkerhaftem Saft: reif Anfang Septembers.

32) Die gelbe Frühpflaume. Cataloniſche Pflaume. Précoce. Prune de Catalogne.

Dieſes iſt die geringſte unter den ſpaniſchen Pflaumen, und die bey den Landleuten bekannte Spilling, oder Spindelpflaume: hat meiſt unten eine Vertiefung, wo ſie auch dikker iſt, als gegen den Stiel, und demnach umgewendet eine Herzgeſtalt bildet. Sie iſt klein, etwas größer als die weiße Diapre: gelb, wenig beſtäubt: das Fleiſch weich und von groben Faſern: der Saft gezukkert, und bisweilen etwas weniges müskirt, meiſt aber von mattem Geſchmak. Ihr Hauptverdienſt iſt, daß ſie frühe reift, gegen die Mitte des Julius, und für die Küche, auf Kuchen ꝛc. ſehr dienlich iſt.

§. 8.

E. Beſchreibung der Sorten der Perdrigon und Reneklоden.

Die Perdrigon werden als Italieniſche Pflaumen angegeben. Der Name Perdrigon (ein Feldhuhn: im Italieniſchen Pernicon, Spaniſch: Perdicon) will nichts beſtimmtes ſagen, und was man davon herbey ziehen will, iſt ſehr gezwungen und kindiſch. Sie ſind von runder oder wenigſtens von rundlicher Geſtalt und viele von vorzüglicher Güte. — Und da die Reneklоden von gleicher Beſchaffenheit ſind, ſo können ſie füglich unter dieſer Klaſſe ſtehen. —

Es gehören hieher:

33) Die weiße Perdrigon. Die Brünioler Pflaume. Perdrigon blanc. Prune de Brugnolles.

Eine gar herrliche Frucht: rundlich, unten etwas gedrukt: mit einer ſeichten Rinne, die ungleich theilt: dünnem, nicht langen, etwas vertieft ſtehenden Stiel: weißlichgelb mit häufigem Staub: öfters an der Sonnenſeite roth getüpfelt: das Fleiſch grünlichgelb, hell, fein und doch etwas veſt: mit einem eigenen Parfüm und überaus gezukkerten Saft, und wird nie mehlig. Der Stein iſt klein, dik, unten rund, und löſet ſich meiſt vom Fleiſch. Außer ihrer Güte und Wohlgeſchmak bey dem friſchen Genuß, dienet ſie auch zum Troknen ganz unvergleichlich, und werden in der Provence die bekannten und beliebten Prunellen davon getroknet und verſendet: reift von der Mitte bis gegen Ende Auguſts. — Der Baum kann das Meſſer nicht vertragen, und wirft dadurch ſeine Blüthen ab, das überhaupt ſein Fehler iſt.

34) Die blaue oder violette Perdrigon. Perdrigon violet.

Dieſes iſt die größte unter ihnen, ſehr weniges länger, als dik, mit einer ſeichten Rinne: ſchön violet, ins Rothe ſpielend, mit weißem ſilberfarbnem Staub überzogen und mit ſehr kleinen goldgelben Punkten getüpfelt: das Fleiſch grünlich, hell, zart und delikat: der Saft gezukkert und von einem eigenen Wohlgeſchmak: am Stein bleibt viel Fleiſch hängen: reift Ende Auguſts.

35) Die rothe Perdrigon. Perdrigon rouge.

Eine ſchöne gute Pflaume vom erſten Rang. Sie iſt anſehnlich groß, gegen den Stiel etwas verſchmälert und unten dik und rund, mit einer ſtarken Nath über die eine Hälfte, welche die Frucht allermeiſt ungleich theilet: ſehr ſchön roth, mit einem blauen Staub überzogen, und wenn ſolcher abgewiſchet, zeigt ſie ſich etwas gelb marmorirt mit feinen goldnen Pünktchen überſäet. Das Fleiſch iſt goldgelb, mit weißen Adern durchzogen, helldurchſichtig, voll

voll ſüßen Safts, wie die grüne Reneklode und ſehr wohlſchmekkend. Die Haut iſt zwar etwas zähe, hat aber nicht die geringſte Säure, und giebt daher getroknet eben ſo delikate Prunellen als die weiße Perdrigon. Der Stein iſt klein, und etwas länglich, mit einer ſtumpfen Spizze und hängt ſtark am Fleiſch: reiſt Mitte Auguſts.

36) Die ſchwarze Perdrigon. Perdr. aus der Normandie. Perdrigon noire. Perdrigon Normand.

Groß, etwas länglichrund, am Stiel dikker, ohne vertiefte Rinne: an der Sonnenſeite ſchwarzblau, auf der andern hellviolet mit Gelb vermiſcht: ſtark beſtäubt: von hellgelbem, veſtem feinen und ſehr delikaten Fleiſch, und vielem ſüßen erhabenen Saft: reif gegen Ende Auguſts. — Wenn ſie vom Regen aufſpringt, ſchadet es ihrer Güte nicht.

37) Die Marunke.

Eine ſchöne große delikate rothe Pflaume vom erſten Rang. Ihre Geſtalt gleicht einer Abrikoſe, nur daß der Spalt nicht ſo ſtark iſt. Sie iſt ſchön roth, auf der Sonnenſeite ganz violet, und überall mit ſtarken goldnen Punkten beſäet, welche durch den ſtarken bläulichen Staub allenthalben durchſchimmern. Der Stiel iſt ganz kurz, und oben iſt ein Stempelpunkt, wie bey den Kirſchen, in einer Vertiefung. Ihr Fleiſch iſt glaſig, grünlichgelb, voll ſüßen angenehmen Saft und Geſchmak. Der Stein, der nicht ganz rund iſt, liegt, wie bey einer Abrikoſe, trokken im Fleiſch: reiſt Mitte Auguſts.

Der Baum iſt ſehr fruchtbar und kann das Meſſer leiden.

38) Die Marokkopflaume.

Dieſe iſt nach Holz und Wuchs eine andere als vorhergehende: hat aber hier noch nicht Frucht getragen.

39) Die große Reneklode (Königin Claudia). Die grüne Abrikoſe. Die Dophines-pflaume. Groſſe Reine-Claude. Abricot vert. Verte-bonne Dauphine.

Dieſe treflich gute Pflaume hat ſeit ohngefähr 20 Jahren angefangen, ſehr bekannt zu werden. – Sie iſt groß: rund: tief gefurcht: grün: von heller feiner Haut, dadurch man die Faſern ſiehet, wenn der dünne Staub abgewiſchet iſt: einige bekommen auf der Sonnenſeite einen leichten röthlichen Anſtrich: manche bekommen graue oder rauhe Flekken und ſind ſolche gewöhnlich die ſchmakhafteſten. Das Fleiſch iſt ſehr ſchmelzend, voll ſüßen Safts, ohne dadurch weichlich zu ſeyn, und hat einen eigenen delikaten Geſchmak: der Stein iſt ſtark angewachſen. Wenn ſie mit Achtſamkeit getroknet wird, ſo giebt ſie delikate Prunellen, und friſch zum Einmachen und zu Confituren iſt ſie vortreflich: reift Anfang Auguſts. — Der Baum treibt flüchtig und iſt ſehr kenntlich an ſeinen Augen, da wenige Pflaumen ſo hohe Augenträger haben. Das Beſchneiden will er ſich nicht gefallen laſſen.

40) Die kleine Reneklode. Petite Reine-Claude.

Sie kommt meiſt mit der großen überein, außer, daß ſie etwas veſter und trokkener von Fleiſch und daher beſſer und bequemer zu troknen iſt, in welcher Rükſicht ſie auch neben der großen gepflanzt wird.

41) Die ſchwarze Reneklode.

Eine wahre Reneklode: groß: rund: mit einer Furche, die ungleiche Hälften macht: roth mit blauem Staub und gegen unten hin darunter ſchwarz: helles, gelbes, ſaftiges Fleiſch: ablöſigen Stein: reift mit den übrigen Anfang Auguſts.

42) Ilvert, große grüne Pflaume.

Die Frucht iſt von der Stärke der großen Reneklode, aber länglich und an beiden Enden abgerundet, mit einem ſeichten Spalt von oben bis unten: hellgrün, und nur wenig ins Gelbliche ſpielend, mit weißem Staub: der

Stiel ziemlich kurz und dabey dünne, in einer nur ſeichten Vertiefung. Das Fleiſch iſt etwas veſt, angenehm ſäuerlich: der Saft nicht ſo häufig, als bey der grünen Reneklode: der Stein rund, dik, am Fleiſch anhängend: reift vor der Reneklode.

Der Baum hat Aehnlichkeit mit der Reneklode, aber das Blatt iſt überaus groß, lanzetförmig: ſein Stiel um den vierten Theil kürzer, ſtark und roth gefärbt: die Augenträger noch mehr als bey der Reneklode gerundet und hervorſtehend: die Augen ſelbſt aber zugeſpizt, ziemlich groß und glatt.

43) **Die rothe Abrikoſenpflaume.** Abricotée rouge.

Sie hat die Geſtalt der Reneklode: einen kurzen, flach aufſtehenden Stiel: eine breite tiefe Furche: auf der Sonnenſeite roth, auf der andern weißlichgrün: das Fleiſch gelb, veſt: der Saft häufig, ſüß, ziemlich angenehm und müskirt: der Stein ablöſig: reift Anfang Septembers.

---

44) **Die Kirſchpflaume.** (Hier die Aſiatiſche oder türkiſche Kirſche.) Prune Ceriſe. Ceriſette. Von Dü Hamel unrecht die Mirabollane genannt.

Dieſe weicht etwas vom Pflaumengeſchlecht ab, und gleichet ihrer Geſtalt und Farbe nach einer großen runden Kirſche; iſt aber jedoch mehr Pflaume, als Kirſche, und muß auf Pflaumen gepfropft werden. Sie iſt von Größe der kleinen Reneklode: ohne Furche: roth, etwas punktirt: mit einem langen, ſehr dünnen Stiel. Das Fleiſch iſt hellgelb, ſehr ſaftig, weich: die Haut ſehr ſauer, wenn ſie ſtark gekauet wird: der Geſchmak etwas matt, und kann man ſie nicht unter die ſehr vorzüglichen Pflaumen ſezzen; ſie iſt mehr Seltenheit: reift Ende Auguſts. — Der Baum macht ein außerordentlich wildes Gewächs: lange dünne, hellbraunrothe Triebe: hat Stacheln bis ins dritte Jahr nach der Pfropfung: kleine Augen und Blätter; blühet ſehr frühe und ſogleich nach und

mit

mit den Abrikoſen, und zwar ſo voll, wie eine Schleenhek-ke, aber wenige Früchte bleiben davon. Wegen dieſer ſeiner frühen und außerordentlich vollen Blüthe, davon er ganz, wie mit einem weißen Tuch, überdekt zu ſeyn ſcheinet, dienet er gar treflich zu Bekleidung von Lauben und anderer Abſicht in Luſtgebüſchen ꝛc.

§. 9.

Einige noch unklaſſifizirte Sorten, die noch nicht getragen haben.

45) Précoce de l'an.

46) Die Purpurpflaume.

47) Die Ameliapflaume.

48) Die frühe Melottenpflaume. Vroege Melote.

49) Die Maltheſerpflaume. Prune de Malthe.

50) Die große Prunelle. Gros Prunelle.

51) Die Amerikaniſche Pflaume.

Sie iſt ſehr groß, von 2 Zoll im Durchmeſſer, rund, dunkelroth, vortreflich von Geſchmak: reift Mitte Auguſts.

52) Die grüne Holländiſche geſtriefte Zwetſche.

Hat die Größe und Geſtalt der gewöhnlichen blauen Zwetſche: grün mit gelben, regelmäßigen Streifen, einer Melone ähnlich: reift Anfang Septembers.

III. Klaſſe.
Das Schalenobſt.

A. Schalenobſttragende Bäume.

Kaſtanien.

Mandeln.

Wallnüſſe.

B. Schalenobſttragende Sträucher und Stauden.

Zwer mandel.

Haſelnuß.

Eilftes Kapitel.
Vom Kaſtanienbaum.

§. 1.

Naturgeſchichte und Beſchreibung des Kaſtanienbaums.

Der Kaſtanienbaum, Käſtenbaum (Fagus Caſtanea Linn.) gehöret zwar, wie der Nußbaum, nicht in den Obſtgarten, oder auf Fruchtfelder, weil unter oder neben dieſem oft ungeheuren und ſchattigen Baum eben ſo wenig ein Gewächs aufkommen kann, als bey dem Nußbaum: man findet aber ſonſt gar leicht einen dienlichen Plaz, um dieſe angenehme Frucht erziehen zu können. Hier ſtehen nicht nur eine unzählige Menge auf einer bergigten Anhöhe beyſammen, die einen beträchtlichen Wald formiren, und zur Blüthezeit ihren Geruch auf etliche Stunden Weges verbreiten, dabey manche von einem Alter von etlichen hundert Jahren ſind, ſondern es befinden ſich auch noch viele

viele auf den Feldern, die aber doch, wie billig und wohlgethan iſt, immer mehr von dieſen fruchtbaren Feldern ausgemerzt werden, zumal ſein Holz ſehr dienlich zum Bauen, und ſo gut oder beſſer als Eichenholz iſt, das auch im Wind und Wetter dauert. Es giebt ſolche ſtarke Stämme, daß öfters einer zu 5 bis 6 Fuß im Quadrat kann beſchlagen werden. — Der Kaſtanienbaum iſt alſo hier gleichſam zu Hauſe, und ohne Vorurtheil zu hegen, ſo wachſen in ganz Teutſchland keine wohlſchmekkendere Kaſtanien, als hier. In der Pfalz ſind ſie auch häufig, und erwachſen allda dieſe Früchte zum Theil ſchöner und größer, als hier: aber ſie müſſen gleichwol wegen ihrer mehrern Trokkenheit den unſrigen nachſtehen und ſind weit nicht von ſo gutem Geſchmak, als die hieſigen.

Daß der Kaſtanienbaum aus Griechenland abſtamme, macht ſein Name, den er von Caſtana, einer alten Stadt in Theſſalien, bekommen, wahrſcheinlich. Er fand ſich aber auch in den älteſten Zeiten in Perſien, und in den ſüdlichen Theilen von China, und hat ſich ſowol wegen der Brauchbarkeit ſeiner Früchte, als auch wegen ſeinem, beſonders zum Bauen, ſehr dienlichen und vorzüglichen Holze, faſt in der ganzen Welt ausgebreitet. Die Früchte werden in vielen Ländern zu Brodt bereitet, am Feuer getroknet und zu Mehl gemahlen, beſonders in Toskana und verſchiedenen Provinzen Frankreichs, in Korſika, Spanien :c. Ja man findet den Kaſtanienbaum weit in Norden, wiewol er allda nicht groß erwächſt. In Nordamerika iſt hauptſächlich der Zwergkaſtanienbaum (Fagus Caſtanea pumila Linn.) häufig, welcher niedrig wächſt, kleine Blätter, die auf der untern Seite weißlich ſind, und kleine Früchte hat, von der Größe einer Haſelnuß, die aber delikater und ſüßer, auch nicht ſo mehlig ſind, als die andere Art, die der Nordamerikaniſche ſüße Kaſtanienbaum heißt. In

In Penſilvanien und in den Waldungen von Südkarolina iſt der Zwergkaſtanienbaum am häufigſten. Auch in Seeland, in Nordjütland und am Ufer des Meerbuſens Lymfurt trifft man zeitige Kaſtanien auf den Bäumen an. Allein das ſüdliche Klima iſt ſeiner Natur das gemäßeſte. Man findet ihn daher am häufi. ſten in Spanien, Portugal und beſonders in Frankreich und Italien, wo er durch Pfropfen zu den größten Früchten dieſer Art gebracht worden, die Maronen heißen, womit ein großer Handel beſonders in die nördlichen Länder getrieben wird. Man findet ganze Kaſtanienwälder von Konſtantinopel an durch Bulgarien, die Wallachey und Moldau. Die Schweiz, Elſaß ꝛc. hat einen Ueberfluß an Kaſtanien, und die Pflanzungen in Teutſchland ſind bekannt. Noch jährlich gehet eine Menge junger Kaſtanienbäume von hier in alle Gegenden weit und breit aus, und bis nach Dänemark, die überall gut anſchlagen *), und die Früchte ſelbſt werden auf Wägen und

*) Es ſind mir zwar Nachrichten bekannt, daß der Verſuch mit Anpflanzung der Kaſtanienbäume in manchen Gegenden theils nicht gelungen ſey, theils die erwachſene Bäume lauter taube Früchte gebracht. — Was nun aber erſteres Mißlingen und Abſterben der jungen Kaſtanienbäume betrifft, ſo unterſuche man nur, aus was für einer Baumſchule und Erdreich die jungen Kaſtanienbäume geweſen, und in was für einem Boden ſie erzogen worden? — So wenig als andere junge Obſtbäume gedeihen vornemlich die Kaſtanien in fremdem Boden, die entweder in einem Sandboden, oder in einer fetten ſchwarzen Pflanzenerde erzogen und aufgeſchwellet worden. — Daß aber manche Kaſtanienbäume unbefruchtete und leere, taube Früchte bringen (das man aber nur bey einzeln ſtehenden Bäumen dieſer Art antrifft,) ſo hat mir Natur und Erfahrung desfalls einigen Aufſchluß gegeben, daß nemlich dieſer

und Schiffen nach Holland und in andere Gegenden verſandt.

Linne ſezzet den Kaſtanienbaum zu der Pflanzengattung Fagus oder Buche, welche in die achte Ordnung der ein und zwanzigſten Pflanzenklaſſe, Monoecia Polyandria gehöret, welche ſolche Pflanzen begreift, die Halbgeſchlechter, und viele oder wenigſtens mehr als 7 Staubfäden haben, oder welche auf einer und eben derſelben Pflanze zugleich männliche und weibliche Blumen haben, jene mit vielen Staubfäden, und dieſe mit 3 Staubwegen. Er giebt von ihm folgende Beſchreibung: Fagus (Caſtanea) foliis lanceolatis acuminato-ſerratis ſubtus nudis, d. i. Fagus mit lanzetförmigen, ſägeartig gezähnten Blättern, welche auf der untern Fläche nakkend ſind; mit männlichen Blüthen, welche in langen Käzchen zum Vorſchein kommen, und einem dreyfachen Stempel, als der weiblichen Blüthe, auf einer ſtachlichten Kapſel, in welcher zwo oder drey Nüſſe erwachſen, welche im September reif werden.

---

dieſer Baum in Geſellſchaft ſtehen muß, höchſt wahrſcheinlich zu ſeiner vollkommenen Befruchtung durch die männliche Blüthe, deren eine ſtarke Menge erforderlich ſeyn mag. Dieſen Wink giebt uns die Natur, wie allermeiſt bey den Bäumen, die nicht von dem Zwittergeſchlecht ſind, ſo beſonders bey dem Kaſtanienbaum. Er treibt jährlich eine ganz erſtaunliche Menge männlicher Blüthen, die ihm die Natur nicht vergeblich zugeſchaffen hat, und es iſt wahrſcheinlich, daß der Ueberfluß des männlichen Samenſtaubs von einem Baum dem andern durch Luft und Wind mitgetheilt werde. — Die Probe der Anpflanzung läßt ſich demnach nicht wohl mit einem einzeln ſtehenden Baum machen, ſondern man muß mehrere und nicht unter 5 bis 6 Bäumen in ihrem gehörigen Abſtand und Nachbarſchaft beyſammen ſezzen.

Der Kaſtanienbaum erreicht die Höhe und Größe des ſtärkſten Eichbaums, und kommt faſt in jedem Boden fort: beſonders liebt er einen trokkenen ſteinigten. Der hieſige Kaſtanienwald iſt meiſt ſehr ſteinig, doch befinden ſich auch außer demſelben ſehr große Bäume in nicht ſteinigtem oft lattigem Grund. Er fängt bald an Früchte zu tragen, und dieſe kommen ſämmtlich aus jungem Holz.

Die Blüthezeit des Kaſtanienbaums iſt um Johannis mit der des Weinſtoks, mit welchem er gleich günſtige Witterung nöthig hat, wenn die Früchte gut gerathen ſollen. Geräth der Wein, ſo giebts auch gewöhnlich viele und gute Kaſtanien. Doch ſezzet ſie nach der Blüthe noch mehrere ungünſtige Witterung in größere Gefahr als den Weinſtok: ſo thun ihnen beſonders die Nebel im Sommer und frühe Reiſe im Herbſt den größten Tort.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung deſſelben.

Allermeiſt wird der Kaſtanienbaum durch die Frucht fortgepflanzt, davon oben im I. Theil S. 33. das eigentliche Verfahren gezeigt worden. Hiebey iſt aber noch zu erinnern, daß man alle Frühjahre die an dem Stämmchen herausgewachſenen Aeſtchen wegſchneiden müſſe, weil er ſonſt gern nur einen Strauch macht, und keinen geraden ſchönen Stamm bildet. Man verkürze aber nie den Gipfel des Reiſes. Beides gilt für ihn ſowol auf dem Baumpflanzenbeet, als in der Baumſchule. Wenn er dahin verſezzet wird, ſo ſchneidet man nur die Pfahlwurzel, ſo weit nöthig, ab, und die Nebenzweige. — Er kann aber auch durch Pfropfen und durch das Okuliren veredelt werden. Lezteres geſchiehet um und nach Johannis, das Pfropfen aber im ſpäten Frühjahr gegen Ende des Aprils, nach dem

dem die Witterung iſt. Denn er bekommt ſpät den Saft und blühet um und nach Johannis, weil er zuvor Sommerlatten haben muß, an welchen die Blüthe und Früchte hervorkommen. Allein im Pfropfen mißlingt er gar häufig. Ich habe desfalls zwey Ursachen entdekt, welche das Pfropfen der Kästenbäume erschweren, oder das Anwachsen der Reiser verhindern. Die erste iſt die ſtarke Lohe, der äzzende Saft, den dieſer Baum bey ſich führet, und ſich in die Pfropfwunde ergießt: und die zweyte, das willige Spalten des Baums, indem er gar gern reißt: und wenn alsdann der Keil am Pfropfreis den Spalt nicht ausfüllet, ſo kann er bey ſolcher Höhlung nicht fortkommen. Aber dieſe Hinderniſſe können durch folgende Mittel und Behandlung gehoben werden: erſtere durch die überaus gute und heilſame Baumkütte, welche oben beſchrieben und empfohlen worden, als welche die Lohe zurükhält, und ſeine ſchädliche Ergießung hindert; die zweyte aber, daß nemlich der Spalt nicht allzuweit aufreißt, wird dadurch gehoben, daß man vorerſt das zu pfropfende Stämmchen, (wenn man ihm ja 2 Reiſer aufſezzen will,) oder an einem Baum, der ſchon die Krone hat, den Aſt unterbindet, damit der Spalt nicht weiter reißen kann, als er ſoll: alsdenn aber daß man auch an das Propfreis einen ſtarken langen Keil ſchneide, der den ganzen Spalt gehörig ausfülle. Aber glüklicher geht es mit dem Pfropfen mit einem Reis und mit einſeitigem Spalt, nach der im I. Theil gezeigten Weiſe. — Von den Pfropfreiſern iſt dabey zu merken, daß dazu keine Reiſer und Sommerſchoſſe von alten Bäumen taugen, weil ſie außer der oberſten Knospe ſelten Augen haben, die nicht entweder männliche oder weibliche Blüthknospen ſind; ſondern man muß zu Pfropfreiſern entweder ſolche Sommerſchoſſe aufſuchen, die an jungen Kaſtanienbäumen zu finden: oder neue Triebe und Ausſchläge von abgeſtümpften

Bäumen großer Sorten Kaſtanien, (da der Kaſtanienbaum das Abwerfen und Stümpfen, wie der Nußbaum verträgt,) oder von Wurzelſchoſſen ſolcher Bäume, als welche eben ſo gute Bäume machen. — Nur ſolche dienen auch zum Kopuliren dieſes Baums: man findet aber nur ſehr wenige Reiſer, die auf einander desfalls paſſen; viele ſind ekkig. — Das Okuliren aber iſt das zuträglichſte, wodurch die ſchönſten und beſten Bäume erzogen werden. Es kann geſchehen entweder aufs ſchlafende Auge um Jacobi oder aufs treibende Auge im April, das rathſamer iſt, als um Johannis. Dazu wählt man junge ausgeſezte Stämmchen, deren lezter Trieb und Gipfel rund und nicht ekkig iſt, (wie viele beſchaffen ſind) und ſezzet ihnen Augen mit Holz von Reiſern ein, die vorhin zum Pfropfen der Kaſtanienbäume ſind bemeldet worden. — Solche veredelte Kaſtanienbäume tragen die ſchönſten Früchte, welche den italieniſchen Maronen den Rang ſtreitig machen, indem ſie eben ſo groß werden, und dabey im Geſchmak vorzüglicher, da die Sonnenhizze unſeres Klimas ſie nicht ſo trokken und mehlig machet als jenes.

§. 3.

Von Behandlung der Kaſtanienfrüchte.

Die Kaſtanien werden wie die Nüſſe abgeſchwungen, und Leute die Geſchik und Uebung haben, wie hier, klettern mit Steigeiſen an den Füßen, wie die Kazzen auf die größten Bäume, als wenn ſie an einer Leiter aufſtiegen. — Der größte Theil Kaſtanien, der abgeſchwungen wird, liegt noch in ſeinen ſtachlichten Gehäuſen *), werden in Säkke geſtopft, und zu Hauſe

*) Kinder und Leute, die eine zarte Haut an den Händen haben, bedienen ſich zu Aufleſung dieſer ſtachlichten und ſtechen-

ſe im Keller in alte Fäſſer oder in eine Ekke geſchüttet, bis ſie noch ſämmtlich reif, das iſt, was noch zum Theil weiß iſt, braun werde, und man ſich Zeit nehmen kann, ſie auszumachen. Solches geſchiehet auf die Weiſe, daß man einen Haufen ſolcher Kaſtanien in den Gehäuſen auf den Stubenboden hinſchüttet, ſodann mit Hölzern ſie klopft und gleichſam ſie driſchet, damit die Früchte aus ihren Kapſeln fallen, worauf denn die leeren Häuſer abgeleſen und die Kaſtanien geſammlet werden. Dieſe kommen denn wieder in den Keller, weil ſie ſonſt in der Luft austroknen, hart und leicht werden. So halten ſie ſich bis Weihnachten und länger. Gegen Lichtmeß aber fangen ſie an auszuwachſen. Will man ſie nun gerne länger friſch aufbehalten, ſo läſſet man einige in ihren ſtachlichten Gehäuſen an einem trokkenen Ort im Keller liegen, da ſie ſich bis Oſtern halten. Zum Gebrauch in der Küche ſie aufzubewahren, werden die Kaſtanien geſchälet, auf dem Ofen getroknet, und in Schachteln aufgehoben, ſodann Abends zuvor, ehe ſie gebraucht werden, in warmes Waſſer eingeweichet. — Dem Froſt ſind die friſchen Kaſtanien ſehr ausgeſezt, deswegen man ſie auch nur im Keller verwahret.

§. 4.

Spielarten der ſüßen Kaſtanien.

1) **Maronen. Italieniſche Kaſtanien.** Marons.

Dieſe Kaſtanienbäume, welche hier von denen aus Italien geſandten Früchten erzogen werden, tragen nicht nur Früchte von eben der Größe, ſondern auch noch ſchmakhaf-

ſtechenden Früchte entweder eines ledernen Handſchuhes, oder machen ſich von 2 Hölzchen oder grünen Reiſern eine Art von Gabel oder vielmehr Zange, ſie damit aufzunehmen.

haftere und beſſere Früchte, weil ſie, wie vorhin erwähnet worden, durch die mäßigere Hizze unſeres Klima nicht ſo mehlig und ausgetroknet werden. — Gleichwol haben ſie die hieſigen Einwohner wieder ſtark abgehen laſſen, weil der Baum nicht ſo ergiebig iſt an Früchten, als die gewöhnlichen Kaſtanien, und ihr wenigerer Ertrag durch den Preis nicht erſezzet wird, weil — ſie nicht italieniſch heißen.

2) Die gepfropfte oder veredelte Kaſtanie.

Dieſe kommt jener bey an Größe und Güte, und der Baum iſt fruchtbarer und ergiebiger.

3) Die gewöhnliche Kaſtanie.

In Anſehung ihrer Größe ſind ſie ſehr verſchieden auf einem und demſelben Baum: wovon meiſt die Urſache iſt, daß, weil öfters in einem Gehäus, da gewöhnlich 3 Früchte ſtekken, 1 oder 2 taub werden, die eine oder zwey übrig gebliebene ſowol mehr Raum zu ihrer Ausdehnung als auch mehr Saft zu ihrer Nahrung erhalten. — Es giebt aber Spielarten, da Bäume von Natur groſſe dieſer Art bringen: und ſolche, welche allermeiſt kleine tragen.

4) Frühkaſtanien.

Eben dieſe, nur daß ſie um 14 Tage früher reifen.

5) Zwiebelkaſtanien.

Eine Spielart, deren Geſtalt gewöhnlich rundlich iſt nach Form einer Zwiebel, und ſind gewöhnlich nur 1 oder 2 Früchte in jedem Gehäus: übrigens von gleicher Güte.

Zwölftes

Zwölftes Kapitel.

Vom Mandelbaum.

§. 1.

Naturgeſchichte und Beſchreibung des Mandelbaums.

Den Mandelbaum, (Amygdalus communis Linn.) dieſen edlen geſunden Fruchtbaum erhielten zuerſt die Römer aus Griechenland, daher Cato die Mandeln griechiſche Nüſſe genennet. Von Italien verpflanzten ihn die Römer in ihre Kolonien in Frankreich, und zuerſt in die Provence, weil das Klima dieſer Provinz dem Italieniſchen am nächſten kam. Er verbreitete ſich ſodann nebſt vielen andern aus Aſien und Afrika urſprünglich abſtammenden edlen Obſtbäumen und fruchtbaren Sträuchern in ganz Frankreich, und kam allmählig in die Schweiz, nach England, Holland und Teutſchland, da er nun beſonders in Weingegenden des Mayn- und Rheinſtroms, beſonders an der Bergſtraße in der Unterpfalz häufig angetroffen wird.

Er iſt mit dem Pfirſchenbaum aufs nächſte verſchwiſtert, und nach einer botaniſchen Eintheilung hätte ich denſelben zum Pfirſchenbaum ſezzen ſollen. Linne ſezzet ihn auch in die erſte Ordnung der zwölften Pflanzenklaſſe, Icoſandria Monogynia und beſchreibt ihn: Amygdalus (communis) foliis ſerraturis infimis glanduloſis, floribus ſeſſilibus geminis, d. i. Amygdalus mit Blättern, deren unterſte Sägeneinſchnitte mit Drüſen verſehen ſind, und mit veſtſizzenden paarweiſe ſtehenden Blumen, auf welche große, länglichte, wolligte, zähe Früchte folgen, die einen eßbaren Kern einſchließen.

Er

Er macht einen ſchönen Wuchs und erreicht eine Höhe von 20 bis 25 Fuß. Seine Krone wird dicht von vielen Zweigen, iſt aber jedoch licht wegen ſeinen ſchmalen Blättern. Seine Blüthe iſt eine der ſchönſten Blumen, und eine wahre Zierde in einem Obſt- und Luſtgarten, zumal der Baum mit gefüllter Blüthe. Die Früchte, beſonders friſch; ſind eine Delikateſſe für den Nachtiſch. Er thut in unſern meiſten Gegenden ſehr gut, zumal auf Pflaumen veredelt; nur iſt zu bedauern, daß ſeine Blüthe, die ſehr frühe kommt und noch vor den Abrikoſen, durch die öfteren Frühlingsfröſte häufig vereitelt wird. Sonſt trägt er ſehr reichlich, und kommt faſt aus einem jeden Auge ſeiner jungen 1- und 2jährigen Schoſſen eine Blüthe. Er liebt einen warmen und trokkenen Boden, und einen ſandigen, wenn der Grundſtamm Mandel iſt; auf Pflaumen aber taugt er in alle Böden, wo dieſe gedeihen.

Von dem Pfirſchenbaum iſt der Mandelbaum ohne Blüthe und Frucht dem Ungeübten oft ſchwer zu unterſcheiden. Der Mandelbaum iſt größer und lebhafter als der Pfirſchenbaum: trägt ſeine Aeſte beſſer und gerader. Die Blätter unterſcheiden ſich durch ihre Größe, Farbe, Stiel, Vorſtehen der Adern und Einſchnitte.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Will man Mandelbäume aus Kernen erziehen, (davon die Anweiſung im I. Th. S. 32 f.) ſo kann man der ächten Sorte nicht verſichert ſeyn. Wenn man ſüße Mandeln mit dünner Schale ſtekket, ſo können verſchiedene Sorten daraus erwachſen, mit ſüßen oder bittern Kernen, mit großer oder kleiner Frucht, mit harter oder dünner Schale. Das Sicherſte und Beſte

iſt alſo, daß man ſie veredelt, beſonders durch das Okuliren. Man kann ſie nun auf Mandelwildlinge, oder auf Pfirſchenwildlinge, oder auf Pflaumen veredeln. Auf Mandel und Pfirſchenwildlinge iſt es nicht rathſam, es wäre denn, daß der Mandelwildling auf demjenigen Plaz könnte ſtehen bleiben, wo er erzogen iſt. Denn der Mandelbaum macht eine ſtarke Pfahlwurzel, und folglich wenige Seitenwurzeln. Wenn er denn verſezt und ihm ſeine Pfahlwurzel genommen wird, ſo hat er keinen veſten Stand in der Erde wider ſtarke Winde, ſondern muß wenigſtens einen Pfahl, daran er angebunden wird, bekommen. Die leichteſte und beſte Weiſe, die geſundeſten und dauerhafteſten hochſtämmigen Mandelbäume zu erziehen iſt, daß man junge Pflaumenbäume die Kronenäſte machen läßt, und ſodann ſolche entweder um Johannis auf das treibende Auge, oder im Auguſt auf das ſchlafende Auge mit Mandeln beäugelt. Nichts ſchlägt beſſer an, als Mandeln, und wachſen überaus ſtark. Im zweyten Jahr fangen ſie ſchon an, Früchte zu tragen. Allein auf Zwetſchen und zwetſchenartigen Pflaumen halten ſie nicht Stand. Sie wachſen wol und gedeihen auch etliche Jahre, aber dann gehen ſie ab.

Auf das Erdreich und Klima iſt der Mandelbaum jedoch ſehr eigen, in Anſehung der Art ſeiner Frucht. Iſt beides ſehr ſchlecht, ſo kann die ſüße veredelte Mandel in eine bittere ausarten, und die mit dünner Schale, in eine hartſchaligte. Schon das Alter des Baums verurſacht, daß die Schale härter und dikker wird.

In ihrer erſten Jugend muß man die inwendig in der Krone austreibenden gelben Schoſſe beyzeiten wegſchneiden, weil ſie an der Fruchtbarkeit hinderlich ſind. — In der Blüthezeit des Mandelbaums ſoll man um denſelben nicht hakken, noch ihn erſchüttern, als welches ſeiner Blüthe nachtheilig iſt.

§. 3.

§. 3.

Beſchreibung der gewöhnlichen Mandelſorten.

a. Bittere.

1) Mandelbaum mit kleiner bitterer Frucht. Die kleine bittere Steinmandel. Amandier à fruit amer.

2) Mandelbaum mit großer bitterer Frucht. Die große bittere Steinmandel. Amandier à gros fruit amer.

3) Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürber Schale. Die bittere Krachmandel. Amandier à fruit amer & noyau tendre.

b) Süße.

4) Mandelbaum mit großer ſüßer Frucht und dikker Schale. Die große ſüße Steinmandel. Amandier à gros fruit doux.

Dieſes iſt eine recht gute Sorte, und auch eine der dauerhafteſten. Sie dienet beſonders gut zur Bekleidung der Bogenlauben, weil ſie im Frühjahr bey ihrer Blühe, die groß und ſchön iſt, ein herrliches Anſehen geben, und viele Früchte tragen.

5) Mandelbaum mit kleiner ſüßer Frucht und harter Schale. Die kleine ſüße Steinmandel. Amandier commun.

6) Man=

6) Mandelbaum mit groſzer ſüſzer Frucht und mürber Schale. Die ſüſze Krachmandel. Frauenzimmermandel. Jordansmandel. Die Valenziner. Amandier à noyau tendre. Amandier des Dames.

Seine Blätter ſind breiter, kürzer und näher beyſammen, als der gemeinen Sorten, und die Frucht läſzt ſich mit den Fingern aufdrukken. Sie wird etwas rauher von Schale als die mit harter Schale, ſpizziger und die Spizze meiſt auf eine Seite gekrümmt.

7) Mandelbaum mit kleiner ſüſzer Frucht und mürber Schale. Die kleine ſüſze Krachmandel Sultansmandel. Amandier à petit fruit doux & noyau tendre. Amande Sultane.

Dieſe iſt ſehr häufig in der Provence.

8) Mandelbaum mit groſzer gefüllter Blüthe. Amandier à fleur double.

Ob er ſüſze oder bittere Frucht trage, kann ich noch nicht beſtimmen.

9) Die Pfirſichmandel. Amygdalo - Perſica. Amande Pêche.

Dieſer Baum iſt halb Pfirſchen, halb Mandel, jedoch mehr Mandel, als Pfirſche, und höchſt wahrſcheinlich durch die Befruchtung vom Pfirſchenbaum entſtanden. Sie wird ſehr groſz, meiſt wie ein Entenen, etwas platt gedrukt. Das Fleiſch der grünen Hülſe, welches ½ Zoll dik wird, iſt eſzbar, wenn die Mandel ganz zeitig iſt, das Fleiſch der Hülſe gelb wird und aufſpringt. Es iſt etwas härtlich, wie von einer Brugnon, aber ſüſz, ſaftig und gut. Inwendig am Stein der Mandel iſt das Fleiſch ſchön roth, wie auch die Faſern am Stein und die Fugen deſſelben ſelbſt, nach Art vieler Pfirſchen. Die Schale der Mandel ſelbſt hat ſtarke Vertiefungen, und iſt faſt wie ein Pfir-

 ſchen-

ſchenkern rauh, ſehr dik und hart. Die Mandel iſt ſüß, groß, und übertrifft an Größe die anſehnlichſten Krachmandeln: häufig finden ſich 2 Mandeln beyſammen: reif Ende Auguſts.

Der Baum macht das ſtärkſte Gewächs unter den Mandeln und Pfirſchenbäumen, hat ſtärkere Blätter als die gewöhnlichen Mandeln, und iſt, ſo wie ſeine Frucht ſelbſt, dauerhafter gegen die Witterung als jene, und ſehr fruchtbar. Seine Blüthe iſt das Mittel zwiſchen Mandel- und Pfirſchblüthe, und überaus prächtig: ſehr groß: hat nicht die völlige Röthe wie die Pfirſchblüthe, iſt aber röther als die Mandelblüthe. — Die Früchte ſchwizzen oft viel Harz durch die äußere Schale, doch iſt es ihnen unſchädlich.

§. 4.

Beſchreibung einiger ſeltenen Zwergmandeln zu den Schalenobſttragenden Sträuchern gehörig.

Zu dem Schalenobſt gehören noch folgende Sträucher von Mandeln, welche zwar weder für die Tafel, noch beſonders zur Oekonomie, ſondern wegen ihrem niedlichen Wuchs und herrlichen Blüthe hauptſächlich zur Zierde und beliebt ſind.

10) Indianiſcher Zwergmandelbaum.

Amygdalus Indica nana. Amandier nain des Indes.

Dieſer niedliche Strauch wächſt nicht über drittehalb Schuh hoch und wird am ſtärkſten einen kleinen Finger dik, blühet unvergleichlich ſchön an jedem Winkel eines Blattes, die paarweis ſtehen und trägt häufige kleine, 1 Zoll lange, aber bittere Mandeln. Er iſt vornemlich eine Zierde in einem Blumentopf. — Seine Fortpflanzung geſchiehet theils durch den Samen, theils durch Wurzelbrut und theils durchs Veredlen auf Mandelwildlingen. Sein Vaterland iſt das mitternächtliche Aſien. (Linn. I. Th. 117. Gatt.)

11) Zwerg-

11) Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe. Amygdalus pumila floriplena. Amandier nain à fleur double.

Dieſes Bäumchen wächſt noch zärtlicher, macht dünne zarte Triebe, die auf der Sonnenſeite roth ſind: bleibt ſehr klein: bringt an jedem Blatt ſehr ſtark gefüllte blaß pfirſichblüthfarbige Blüthen, daß es zur Blüthezeit einen einzigen Blumenſtraus bildet, der den herrlichſten Anblik gewährt: trägt keine Frucht und pflanzt ſich durch die Seitenſproſſen fort, die man wie die Nelken einlegt, oder blos mit Erde anhäufelt. Sein Vaterland iſt England.

12) Zwergmandelbaum aus Sibirien. Amygdalus Nana Sibirica.

Eine neue, noch ſehr ſeltene, und überaus hübſche Sorte Zwergmandel, die etwas höher, als die Indiſche wächſt, und einen ſehr niedlichen Strauch bildet, mit der prächtigſten Blüthe. Die Frucht kann ich noch nicht beſchreiben.

Dreyzehntes Kapitel.

Vom Wallnußbaum.

§. 1.

Naturgeſchichte und Beſchreibung des Wallnußbaums.

Das Vaterland des Wallnuß-, Waltnußbaums (Juglans regia Lin.) war Perſien und andere Provinzen des nördlichen Aſiens, woher ihn die Römer zu den Zeiten der Könige nach Italien brachten, deswegen er auch öfters Welſcher Nußbaum genennet wird. Von da verpflanzten ſie ihn in ihre eroberten Provinzen Frankreichs, und breitete er ſich hernach in die übrigen europäiſchen länder aus. — Nach dem Pflanzenſyſtem des Linne gehört der Nußbaum in die achte Ordnung der ein und zwanzigſten Pflanzenklaſſe, welche Monoecia Polyandria heißt, und diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche Blumen mit halb getrennten Geſchlechtern, und auf jeder Pflanze beſondere männliche und beſondere weibliche Blüthen; und in jenen mehr als ſieben Staubfäden haben. Botaniſch beſchreibt er ihn alſo: Juglans (regia) foliolis ovalibus glabris ſubſerratis ſubaequalibus, d. i. Juglans, deſſen gefiederte Blätter aus ovalen glatten Lappen beſtehen, die von ziemlich gleicher Größe, und am Rande bisweilen ein wenig ſägenartig gezähnt ſind, und mit kleinen in ſechs Blättlein zertheilten männlichen Blumen, welche längliche, ſchuppige Käzlein bilden, und mit weiblicher Blüthe, welche als Stempel auf der bereits vorhandenen jungen Frucht ſizzen, die hernach mittelmäßig groſe, rundlich ovale grüne Früchte werden,

welche

welche eine ovale, gefurchte, zweyſpaltige Nuß in ſich ſchließen, mit einer harten Schale, die einen viertheiligen, eßbaren, öhlreichen Kern enthält und im September und October reif wird.

Der Nußbaum wird einer der allergrößten Bäume, und erreicht eine Höhe von 40 bis 50 Fuß: wurzelt nach Verhältniß ſeiner Krone tief und weit um ſich und breitet ſeine Krone weit um ſich aus. Er iſt ſehr dauerhaft und erreicht ein hohes Alter und kommt faſt in einem jeden Boden fort, aber naſſen Grund kann er nicht vertragen. In leimigtem Boden und ſchwarzer Erde wächſt er vorzüglich ſtark; allein er wird auch darin weichlicher gegen die Kälte, und ſein Holz nicht ſo veſt und ſchön zur Schreinerarbeit, als in ſtarkem Boden. Er hat in Anſehung ſeines Holzes die Natur der Eiche. Je rauher und ſteinigter ſein Grund und Boden iſt, deſto veſter wird ſein Holz, und deſto brauner, gemaſerter und von ſchönern Adern wird daſſelbe zum Verarbeiten. Ueberhaupt aber, je älter der Baum iſt, deſto vorzüglicher iſt dazu ſein Holz.

Seine Früchte treibt er an den Spizzen ſeiner Schoſſe. Sie kommen viel einzeln, meiſt zwey- und dreyfach und oft zu 7 und 9 zum Vorſchein. Er blüht ſpät und ſezt im Junius Früchte, die gewöhnlich im September reif werden, welches man daran erkennet, wenn bey einigen Nüſſen auf dem Baum die grüne Schale aufſpringet, überhaupt aber ſich die Nüſſe leicht ſchwingen oder mit der Ruthe abſchlagen laſſen, und gerne davon fallen. Vor der Zeit aber ſolcher Reife ſchadet man dem Baum mit Beſchädigung ſeiner jungen Triebe, und die Frucht iſt nicht ſo vollkommen, auch nicht ſo ſchmakhaft und öhlreich.

Der Nußbaum trägt ſelten vor 7 oder 8 Jahren, und wird nicht eher recht ergiebig als bis er groß iſt. Er hat vor andern Fruchtbäumen, dieſe eigene

gute Eigenſchaft, daß er wieder ausſchlägt und ſich verjüngt, wenn er im Alter oder nach erlittenem Sturmwindſchaden ganz abgeworfen oder ſeine dikken Aeſte und die ganze Krone abgenommen wird, ohne ihm (wie andern Obſtbäumen) Zugäſte zu laſſen, der Stamm mag auch noch ſo dik und groß ſeyn.

Seinen zarten erſten Trieben und Knospen, worin die künftige Frucht befindlich iſt, ſind die Frühlingsfröſte ſehr gefährlich, und vereitlen ſolche nicht ſelten die ganze Jahreserndte. Es verdienen daher die weiterhin beſchriebene dauerhafte und ſehr gute Arten von Wallnußbäumen eine häufigere Anpflanzung, womit uns Nordamerika verſorgt hat, und die bey uns ſehr gut wachſen und gedeihen. Dieſen ſchadet ein Frühlingsfroſt nicht leicht, und noch weniger fürchten ſie ſtrenge Winterkälte.

Uebrigens iſt der Nußbaum ein ſehr guter, nüzlicher und wirthſchaftlicher Baum. Außer dem beliebten friſchen Genuß ſeiner Früchte, geben ſie ein trefliches Oehl, das nicht nur zum Brennen, Mahlen ꝛc. ſondern auch zu kalten und warmen Speiſen ſehr dienlich iſt. Eben ſo bekannt iſt die Brauchbarkeit ſeines Holzes zu ſchönen Tiſchlerarbeiten, Schäften und allerley Geräthen. — Allein auf einen fruchtbaren Akker, in Gärten und wo man in ſeiner Nähe Gewächſe und Pflanzen ziehen will, ſoll man ihn nicht ſezzen, weil nicht nur wegen ſeinem dichten Schatten, ſondern vorzüglich wegen ſeiner für andere Pflanzen ſehr ſchädlichen Ausdünſtungen nichts um ihn herum gedeihen kann, ſo weit ſein Schatten reicht. Er dienet daher beſſer an Wege, Waldungen ꝛc. oder an den Außenſeiten der Gärten zur Beſchirmung gegen die Winde, wozu er neben ſeinem Ertrag ſehr dienlich iſt.

§. 2.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Ob man ſich ſchon bey Fortpflanzung der ausländiſchen Hölzer auch Mühe giebt, den Nußbaum zu okuliren und zu pfropfen, ſo iſt es doch hier überflüſſig, da man ihn in ſeinen Sorten aus dem Kern erziehen kann, und daraus ein geſünderer und dauerhafterer Baum erwächſt. Die gröſten und ſchönſten Nüſſe von erwählten Sorten werden zum Stekken ausgeſucht, und entweder vor Winter mit der grünen Schale, die zugleich zum Schuz wider den Mausfraß dienet, oder im Frühjahr mit der harten Schale in die Erde ſo tief geſtekt, daß ſie zwey Finger dik bedekt ſind. — Nüſſe mit dünner Schale ſtekt man lieber im Frühjahr, weil ihnen die Mäuſe zu ſehr nachſtreben und ſolche verzehren können. — Will man die jungen Nußbäumchen nach 2 Jahren aus dem Baumpflanzenbeete in die Baumſchule verſezzen, (das im Frühjahr geſchehen ſoll) ſo muß alsdenn zwar die Pfahlwurzel, ſo lange ſie noch jung iſt, verkürzet, aber der obere Gipfel unverſehrt gelaſſen werden; allein beſſer iſt es, wenn die Nüſſe ſogleich in der Baumſchule in ihre Reihen geſtekket und allda bis zu ihrer Verpflanzung erzogen werden. Denn das viele Ausſezzen können ſie nicht gar wohl vertragen, und wäre das beſte, wenn man die Nüſſe immer dahin ſtekken könnte, wo die Bäume ſollen ſtehen bleiben. Jedoch, wenn bey ihrer Verſezzung das oben empfohlene Einſchlämmen angewendet wird, ſo laſſen ſie ſich auch wohl verſenden und verſezzen, und bleibt ſelten ein Baum aus, wenn er ſchon auch die Krone hat.

Wenn ſie nach erzogenem ſtarken Schaft von 6, 7 Fuß Höhe verſezzet werden, ſo ſoll an den Aeſten der Krone nichts verkürzet und beſchnitten werden, da ſie ohnedem nicht buſchig treiben. — Wenn die Sor-

ten ausarten, ſo iſt das hungrige Land Urſache, wohin ſie verſezzet worden.

§. 3.

Fernere Behandlung des Nußbaums.

An einem jungen Nußbaum wird nichts geſchnitten, wenn er ſeine Krone gebildet hat. Man läßt ſeine Krone ringsumher ſeine Zweige treiben, ſo wie es ſeine Natur mit ſich bringt, es ſey denn ein gar zu unregelmäßig wachſender Aſt.

In weitern Jahren oder im Alter bekommen ſie leicht auch Waſſerſchoſſe, welche wenige Nüſſe tragen und gleichwol verurſachen, daß die andern Aeſte nicht tragen. Solche ſtarke Schoſſe müſſen von den Aeſten weggenommen werden, wenn ſie anders nicht eine Wohlthat der Natur, und nach obigen Lehren (vergl. Th. I. S. 162. f.) beyzubehalten, und dagegen ſchadhafte und untaugliche Aeſte daran wegzunehmen ſind.

Will man alte Nußbäume auspuzzen, oder ihnen Aeſte nehmen, ſo muß ſolches, wie auch das gänzliche Abwerfen und Stümpen nie nach Neujahr geſchehen, ſondern jederzeit von der Mitte Novembers bis Mitte Decembers, weil ſonſt wegen ſeines bald eintretenden Saftes, da er kein Verlezzen vertragen kann, der Baum zu Grunde gerichtet wird. — Auch muß man ihm keine Mitteläſte allein wegnehmen. Denn wenn ein Nußbaum ſich nicht auch innen vollhängen kann, ſo iſt ſein Ertrag nicht von Betracht.

§. 4.

Behandlung ſeiner Früchte.

Will man die Nüſſe entweder zum Verkauf, oder eigenen Gebrauch anwenden, ſo iſt daran gelegen, daß

daß man ſie vom Baum weg ordentlich behandle, als worin es von vielen Landleuten oft ſehr verſehen wird. —

Nie ſollen die Nüſſe zu früh oder unreif abgeſchwungen werden, weil ſonſt der Kern einſchrumpft, klein und unanſehnlich wird, und weder zum Genuß ſchmakhaft und gut, noch zum Oehlſchlagen recht tauglich ſind, und kaum die Hälfte Oehl geben.

Sind die Nüſſe abgeſchwungen, wobey die meiſten in ihrer grünen Schale bleiben, ſo werden ſie auf Kammern oder Speichern auf etwas Stroh, um die Flekken auf dem Boden zu verhüten, auf Haufen geſchüttet, oder ſicherer aus einander gebreitet, bis ſie ſämmtlich ihre Reife erlangen, und ſich trokken aus der grünen Schale nehmen laſſen. Dieſer Zeitpunkt aber muß ſorgfältig in Acht genommen werden. Die grüne Schale gehet geſchwind in die Fäulniß und macht ſodann die hölzerne Schale der Nuß ſchwarz, welche Schwärze auch endlich an den innern Kern dringt, und ſolchen verdirbt, oder wenigſtens unanſehnlich macht. Sobald man alſo findet, daß die grüne Schale der allermeiſten Nüſſe durch den Schnitt des Meſſers abſpringt, ſo müſſen ſie genaket werden. — Wenn aber auch die grüne Schale noch nicht außen ſchwarz und faul iſt, ſo darf man doch auch nicht deren innere Faſern ſchwarz werden laſſen, weil dadurch wenigſtens die Schale der Nuß unrein und ſchwärzlich, und beſonders zum Verkauf nachtheilig wird.

Sind nun aber die Nüſſe zu rechter Zeit und ſauber aus ihrer grünen Schale gebracht, ſo müſſen ſie, da ſie friſch und feucht ſind, ja nicht auf Haufen geſchüttet werden, auf welchen ſie gar bald auswendig an der Schale nicht nur, ſondern auch inwendig am Kern ſchimmeln, und abermals verderben, ſondern ſie müſſen auf einem lüftigen Speicher dünne verbreitet werden, bis ſie nicht nur wohl trokken und die Schale

gelb, ſondern auch der Kern inwendig dürre geworden. — Hat man es ja verſehen, daß die Schale etwas unſcheinbar geworden, ſo müſſen die Nüſſe etliche Tage vor dem Verkauf in eine Bütte geworfen, Waſſer, am beſten warmes Waſſer, darüber geſchüttet und alsdann mit einem ſtumpfen Beſen wohl geſcheuert und gereiniget, und darauf wieder getroknet werden.

Will man die Nüſſe zum Oehlſchlagen bereiten, ſo müſſen zwar die ausgeklopften Kerne wohl getroknet werden, ehe ſie in die Mühle kommen: aber man darf ſie keinesweges in die Sonne legen, als welche verurſacht, daß ſie weniger Oehl geben.

Will man die Nüſſe aufbewahren, daß ſie ſich bis Weihnachten ſchälen laſſen und ſüß erhalten, ſo legt man ſolche mit der grünen Schale, die aber nicht aufgeſprungen ſeyn darf, vom Baum weg ſchichtenweiſe in ein Gefäß zwiſchen feuchten Sand. Sie bleiben alsdann ſüß und laſſen ſich ſchälen, aber ihre erſtere Delikateſſe verlieren ſie gleichwol in etwas.

Man kann aber auch zu aller Zeit den Sommer hindurch friſche Nußkerne zum Nachtiſch liefern, oder ſie wenigſtens ſo bereiten, daß ſie den friſchen im Anſehen und Geſchmak ähnlich ſind. Man legt nemlich 18 Stunden vor dem Genuß die trokkenen Kerne in Rahm oder fette Milch, nachdem man zuvor etwas ſüß Mandelöhl (zu einem halben Schoppen etwa einen Fingerhut voll) darauf gegoſſen. Man erhält ſodann den Rahm mit den Nußkernen 12 Stunden lang lauwarm, oder milchwarm, entweder auf Kohlen oder heißer Aſche, oder am bequemſten auf einem warmen Ofen. Nach 12 Stunden werden ſich die Kerne gut ſchälen laſſen. Die geſchälten Kerne werden ſogleich in Salzwaſſer geworfen, daß ſie einige Stunden darin liegen können. — Sie werden von Nüſſen, die friſch vom

vom Baum kommen, an Süßigkeit und Geſchmak nicht zu unterſcheiden ſeyn.

Nüſſe zum Einmachen, zum Verkauf für die Zukkerbäkker, werden im Julius ehe ihr Gehäuſe zu hart wird, und zwar von Flekken reine Nüſſe, behutſam mit der Hand, daß ſie nicht gequetſchet werden, an einem trokkenen Tage gepflükt.

§. 5.

Beſchreibung der bekannten innländiſchen Nußſorten.

1) Die Pferdsnuß. Noix de Jauge. The Large Walnut.

Dieſes iſt die größte unter den Nüſſen, und öfters wie ein Borsdörfer Apfel groß. Allermeiſt aber iſt die Schale vom Kern nicht ausgefüllt und nach Verhältniß klein. Man hat aber auch eine Spielart von dieſer Sorte, die ganz große Kerne hat, und für die Tafel ſehr vorzüglich iſt. — Es iſt aber dem Pferdsnußbaum der ſtrenge Winterfroſt vor den andern Nußbäumen am meiſten nachtheilig.

2) Die gemeine längliche Nuß.

Sie iſt vorzüglich, hat einen vollen Kern, iſt anſehnlich und hat keine allzuharte Schale. — Man hat davon eine Spielart, welche die Frühnuß heißt, und 2 Wochen früher reift.

3) Die dünnſchalige Baumnuß. Die Baumnuß. Noix Meſange.

Ihre Schale iſt vorne an der Spizze oft ganz dünne, wie Papier, daher ihr die Vögel, beſonders die Meiſen ſehr nachſtreben. Sie iſt länglich, etwas ſpiz: häufig hat ſie auch keinen vollen Kern; es giebt aber auch eine Spielart, da die Kerne vollkommen ſind und die Schale ausfüllen. — Auf den Froſt iſt der Baum auch etwas empfindlicher, als ſeine Brüder.

4) Die

4) Die gemeine runde Nuß.

Sie hat einen vollen, ſchmakhaften Kern: eine nicht allzuharte Schale: anſehnlich groß. — Der Baum iſt nicht zu verachten.

5) Die groſſe Steinnuß.

Sie hat die Größe der vorigen, und eine ſehr harte Schale. Zum Oehlſchlagen iſt ſie die vorzüglichſte. Ihre Schale iſt voll ausgepfropft von den Kernen, die ſehr öhlreich und ſchmakhaft ſind, und der Baum iſt ſehr fruchtbar.

6) Die kleine Steinnuß. Die Grübelnuß.

Sie kommt mit der vorigen, außer der mindern Gröſſe, gänzlich überein.

§. 6.

Von dem Amerikaniſchen Wallnußbaum.

Man hat hin und wieder in unſerem Teutſchland die Anpflanzung der Nordamerikaniſchen Nußbäume verſucht, weil unſere einheimiſche ſo öfters durch kalte Winter getödtet, und ſo leicht und oft ihre Früchte durch den geringſten Frühlingsfroſt verdorben werden, und hat jene Art, beſonders die ſchwarze Wallnuß, vortheilhaft befunden. Nicht nur die außerordentliche Dichtigkeit und Schönheit des Holzes, welches das Mahagonyholz vollkommen erſezzet, und deſſen unbrauchbare Aeſte gutes Brennholz geben, übertrifft das unſeres Nußbaums, ſondern ſie haben auch darin einen ſehr großen Vorzug, daß ſie die kälteſten unſerer Winter aushalten, ohne Schaden zu leiden. Er iſt ſo dauerhaft wider den Froſt, daß in dem kalten Winter 1789. die Spizzen der jungen teutſchen Nußbäume in meiner Baumſchule ſämmtlich ſchwarz wurden, aber von denen dabey geſtandenen amerikaniſchen, auch der jüngſten Bäumchen, nicht eine Knoſpe erfroren

froren war. Dieſer Baum hat ſich an unſern teutſchen Himmelsſtrich gut gewöhnt, bekommt einen ſchnellen Wuchs, und macht zwar keine ſolche Größe, als unſere teutſche Nußbäume, aber er verdämmet auch nicht ſo viel an den Fruchtäkkern, wenn ſie an die Wege geſezzet werden.

§. 7.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Was den amerikaniſchen weißen Wallnußbaum betrifft, ſo kann derſelbe auch durch Einleger fortgepflanzet werden, und wurzelt er leicht und gut; aber die ſogenannte ſchwarze Nußbäume wollen ſich nicht, oder ſehr ſelten dazu bequemen, ſondern ſie müſſen aus ihren Nüſſen erzogen werden. Allein ob ſie ſchon hart, wie ein Stein ſind, ſo dürfen ſie doch nicht tief in die Erde geleget werden, ſondern ganz flach und ſeicht, und findet hiebey ſtatt, was oben (Th. I. S. 31.) von den Zwetſchenſteinen erinnert worden. Tief geſtekt, gehet die Nuß entweder gar nicht auf, oder die Baumpflanze wird krüppelhaft. Sodann muß man ſie feucht halten. — Das Verſezzen verträgt der junge Baum gut: nur muß man ſeine Pfahlwurzel beym Ausheben ſchonen und ſie bey dem Einſezzen ganz laſſen.

§. 8.

Beſchreibung der amerikaniſchen Nußſorten.

7) Der ſchwarze Wallnußbaum mit der länglichen Nuß. Die lange Butternuß. Juglans oblonga nigra, ſ. cinerea, foliolis undenis lanceolatis, baſi altera breviori, Linn.

Vermuthlich heißt er der ſchwarze Wallnußbaum wegen ſeinem ſchönen dunklen Wurzelholz, das öfters ganz ſchwar-

ſchwarze Adern und Flekken hat. Er ſtammt aus Virginien und Penſilvanien, da er häufig wild wächſt. — Die Frucht iſt anſehnlich groß, lang, wie unſere gewöhnliche lange Nuß Nr. 2. Die Schale iſt ſehr hart und dik und hat allenthalben Erhöhungen, wie ein Pfirſchenſtein. Der Kern iſt voll: ſüß und delikat, als unſere beſten Nüſſe. Sie ſtehet aber nebſt den folgenden im ökonomiſchen Nuzzen unſern teutſchen Nüſſen nach, weil ihre Schale ſo ſehr hart und dikke iſt. — Der Baum hat etwas geſchmeidigere Blätter, als unſere innländiſchen Nußbäume: blühet ſpäter.

8) **Der ſchwarze Wallnußbaum mit der runden Nuß. Die runde Butternuß.** Juglans nigra, foliolis quindenis lanceolatis ſerratis, exterioribus minoribus ſuperaxillaribus, Linn. The round blak Walnut.

Dieſe Nuß iſt anſehnlich größer, als unſere große Steinnuß, und meiſt dikker als lang. Ihre Schale iſt äußerlich voll von ſtarken Vertiefungen, dem Pfirſchkern ähnlich, die jedoch nach der Länge ziehen. Sie iſt dik und außerordentlich hart, wie ein Stein, daß ſie kein Menſch aufzubeißen vermag. Sie laſſen ſich auch mit keinem Meſſer öffnen, weil faſt keine Nath zu ſpüren, wo ſie ſich ſpalten könnte, ſondern muß mit einem Hammer aufgeſchlagen werden. Der Kern iſt zwar ganz voll, aber wegen der Dikke der Schale, und weil die inwendigen Scheidewände der 4 Kerne nicht, wie bey unſern Nüſſen dünne und biegſam, ſondern ebenfalls eine ſteinharte Art von glatt polirter Schale iſt, ſo fällt der Kern etwas kleiner aus: er iſt ſüß und angenehm, und hat beym friſchen Genuß einen etwas Safran ähnlichen kleinen Beygeſchmak, der vermuthlich von dem orangegelben Häutchen herrührt, das in der Mitte der Kerne ſtekt. — Der Baum hat ſchmale Blätter. Sein Vaterland iſt Maryland.

9) Der

9) Der weiße Wallnußbaum. Der Hikery-Nußbaum. Juglans alba. White Virginia Walnut oder Hikery-Nut. (Linn. II. Th. 191. Gatt.)

Dieſes iſt zwar die geringſte Sorte, jedoch zum Oehlſchlagen ſich empfehlend. – Sie iſt das, was unter unſern teutſchen Nüſſen, die Grübelnuß iſt. — Die Frucht iſt beſonders und verſchieden geſtaltet: an beiden Enden ſpizzig: von der Größe einer Muskatennuß: die Schale ſehr weiß: ſteinhart: der Kern viertheilig, voll, ausgepfropft: ſüß und wohlſchmekkend, aber klein. — Der Baum hängt ſich außerordentlich voll. Sein Holz iſt ſehr veſt und hart. Sein Vaterland iſt Penſilvanien.

B. Schalenobſttragende Stauden.

Vierzehntes Kapitel.

Die Haſelnußſtaude.

§. 1.

Herkunft und Beſchreibung der Haſelnußſtaude.

Der lateiniſche Name der Haſelſtaude, Corylus Avellana, führet uns zwar dieſelbe aus Neapel, von der Stadt Avellino im Fürſtenthum Benevento, weil ſie in ſelbiger Gegend ſehr häufig gepflanzt iſt und ein beträchtlicher Handel mit ihren Früchten, beſonders nach Maltha, Rom und Venedig getrieben wird; allein ſie ſtammt eigentlich aus Kleinaſien (jezt Natolien genannt) her, und wurde von den Römern Nux pontica genannt, weil ſie ſolche von Pontus brachten, und nach Italien, beſonders häufig nach Sicilien, verpflanzten, und daher auch die ſicilianiſche Nuß heißt. Plinius gedenkt derſelben B. 15. Kap. 22.

Kap. 22. Das mag nun aber alles wol ſeine Richtigkeit nach der Geſchichte haben von den großen und feinen Sorten der Haſelnüſſe, beſonders von der nun ſo genannten großen ſpaniſchen Nuß: allein nicht nur alle Waldungen unſeres Teutſchlandes beweiſen zur Genüge, daß wenigſtens der gemeine Haſelnußſtrauch, der allenthalben von ſelbſt wächſt, bey uns von jeher einheimiſch ſey, ſondern auch der öftere gute Erfolg der Fortpflanzung der feinen Sorten in ihrer ächten Art durch den Samen beſtätiget ſolches.

Nach dem Pflanzenſyſtem des Ritters Linne gehöret der Haſelnußſtrauch in die achte Ordnung der ein und zwanzigſten Pflanzenklaſſe, welche Monoecia Polyandria genannt wird, und diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche Blüthen mit halbgetrennten Geſchlechtern und zugleich männliche und weibliche Blumen, und mehr als 7 Staubfäden haben. Botaniſch wird er alſo beſchrieben: Corylus (Avellana) ſtipulis ovatis, obtuſis, d. i. Corylus, mit eyförmigen ſtumpfen Blattanſäzzen, mit runden Blättern, mit männlichen Blüthen in langen Käzchen, und mit weiblichen Blüthen, welche dicht an dem Zweige ſizzen (und von einer Knospe umſchloſſen ſind) auf welche Nüſſe folgen, die in groſſe, dünne, ſpizzig und lang ausgezakte, oben offene Hülſen eingehüllet ſind. Die Haſelſtaude bringt zwar ihre männliche und weibliche Blüthen, aber nicht wie die meiſten Pflanzen und Obſtbäume ſo, daß ſowol die männlichen als die weiblichen Geſchlechtstheile in jeder Blüthe unmittelbar neben einander ſizzen, ſondern ſo, daß auf jedem Strauche manche ſeiner Blüthen blos männliche Geſchlechtstheile haben, andere aber blos weibliche. Die männliche Blüthe befindet ſich in ſehr langen, hangenden, walzenförmigen und ſchuppigen Blumenzapfen auf äſtigen Stielen, zwiſchen deren halbrunden Schuppen ſich nur einzelne

Blüm-

Blümchen befinden. Schon im Herbſte kommen die Käzchen, wiewol ſehr enge zuſammengeſchloſſen, hervor, verlängern ſich darauf im Winter, und geben frühzeitig, und öfters ſchon Ende Februars oder Anfangs März ihren Blütheſtaub, als ein gelbes Mehl, zur Befruchtung der weiblichen Blüthe von ſich, die zwar noch ſehr tief in den blättrigen Knospen eingehüllet iſt, und erſt ſpät in rothen gekrümmten ſehr zarten Stempeln ohne Blumenblätter recht ſichtbar wird. Dieſe wachſen zwar auf eben dem Strauch, jedoch aus andern und beſondern Augen in Geſtalt runder, kurzer Knöpfe und blättriger Knospen, nehmen die herabſtäubende Befruchtung auf, und es erfolgen dann büſchelweis die mandelartigen Früchte, die wir Haſelnüſſe nennen.

Der Haſelnußſtrauch erreicht eine Höhe von 12 bis 20 Fuß, und man kann damit Wände und Mauren wie mit Tapeten bekleiden. Er läßt ſich zwar auch manchmal durch Kunſt und Fleiß zu einem anſehnlichen hochſtämmigen Baum ziehen, wenn er frey ſtehet und von andern Bäumen nicht gedränget wird, wie man denn bisweilen ganz außerordentlich große Haſelnußbäume findet; allein es iſt ſolches eine Seltenheit und Ausnahme von der Regel, und ſcheinet die Natur den Haſel keineswegs zum Baume, ſondern zur Staude beſtimmt zu haben, und tragen ſie auch im Alter nicht mehr häufig, da man ſie alsdann ausholzen oder über der Erde abhauen ſoll, damit junges Holz erwachſe.

Der Haſelſtrauch iſt ſehr dauerhaft, nimmt auch mit geringem Erdreich und auch mit einer ſchattigen Lage vorlieb: allein in guter ſchwarzer lokkerer Erde hat er den ſtärkſten Trieb und freudigſten Wuchs. Will man ihn wohl pflegen, ſo erfriſche man alle Herbſt oder Frühjahr ſeine Wurzeln mit neuer guter Erde, und vermindere ſeine wilden Schoſſe.

Dieſe nüzliche Staude verdienet auch wohl, daß man eine kleine Aufmerkſamkeit auf ſie wende, da wir vortrefliche Sorten haben, deren Früchte im friſchen Genuß öfters die beſten Mandeln übertreffen. Sie verdienen auch wohl einen Plaz in dem Obſtgarten zur Vermehrung der Baumfrüchte, da man auch ſchattigte, ja mitternächtige Ekken und Mauern gar nüzlich damit bekleiden kann.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Haſelnußſtaude.

Der gemeine wilde Haſelnußſtrauch wächſet in großer Menge wild in Wäldern und Hekken. Die edlern Arten werden meiſt durch Wurzelausläufer fortgepflanzt, deren ſie ſehr viele treiben. Solche werden im Winter oder Frühjahr ausgegraben, und entweder, wenn ſie ſtark ſind, ſogleich an ihre beſtimmte Stelle, oder wenn ſie geringe ſind, in die Planz- oder Baumſchule geſezt.

Außerdem können ſie füglich durch Ableger gezogen werden, da man von Herbſt bis an das Frühjahr niedrige, ſchwanke, mit viel Augen beſezte Schüſſe 4 bis 5 Zoll tief in die Erde beuget, und ihre Spizzen hervorſtehen läßt. Im folgenden Herbſt, da ſie Wurzeln gezogen haben, werden ſie ſodann verpflanzt und weiter erzogen.

Aus dem Samen und Nüſſen ſelbſt kann man ſie auch erziehen. Sie arten zwar bisweilen, zumal in einem geringen Erdreich, aus; jedoch kann man auch dadurch allerhand neue und meiſt recht trefliche Sorten erhalten, wie denn verſchiedene der folgenden in der Beſchreibung aus Samen erzogen ſind. Ihre Lage muß kühl und feucht ſeyn. Man leget die ſchönſten Nüſſe von beliebten Sorten über Winter in Sand bis in den Februar, und leget ſie hernach in

in 2 Zoll tiefe Furchen in die Erde: oder kann man ſie auch ſogleich nach ihrer Zeitigung in das Pflanzenbeet legen. Nach ein oder zwey Jahren werden die jungen Reiſer in die Baumſchule verſezt und weiter erzogen.

Endlich laſſen ſie ſich auch gut pfropfen und noch beſſer okuliren, und dadurch auf andere junge Haſelnußreiſer, nach der gewöhnlichen Methode veredlen.

Will man verſuchen, ſie hochſtämmig zu erziehen, ſo läſſet man das Reis bis zu 6 Fuß Schafthöhe fortwachſen, ſchneidet es alsdann in dieſer Höhe ab, und läßt es am Gipfel Zweige treiben, und die Krone bilden: hält hernach den Schaft von Nebenſproſſen rein, und läßt die Kronzweige frey fortwachſen. Nur gar zu lang umherſchweifende oder niedrig herabhängende Zweige werden verſtuzt, und überflüſſige, zur Verwirrung ſich anlaſſende, Triebe in der Mitte der Kronzweige werden zeitlich ausgeſchnitten.

Halbhochſtämmige werden zu 4 Fuß Schafthöhe alſo erzogen; zu Spalieren und Bekleidung der Mauren werden die Reiſer zu 2 Fuß über der Erde abgeſchnitten, und man läßt ſie nahe über der Erde jedoch fächerförmig Zweige treiben.

§. 3.

Beſchreibung der vornehmſten Sorten Haſelnüſſe.

1) Die Halliſche Rieſennuß.

Eine der größten, beſten und ſchönſten Haſelnüſſe. Die grüne Hülſe gehet faſt nicht über die Nuß, und läßt ſie oben an der Spizze und neben ſichtbar. Sie iſt ſchwer und voll, ſo daß 25 Stük, groß und klein $\frac{1}{4}$ Pfund wägen. Unten iſt ſie ſehr dik und breit, daß man ſie ſtellen kann und oben kurz ſpizzig: ohne Ekken: der Kern voll, ſüß und wohlgeſchmak: reif Mitte Augusts.

guſts. — (Sie iſt aus dem Samen gezogen, und zwar von derjenigen Gunslebiſchen Zellernuß Nr. 11., die Henne aus dem Samen erzogen, und unter dieſem Namen beſchrieben hat.)

2) Die längliche Rieſennuß.

Dieſe iſt nicht ganz ſo groß und dik, etwas länglicher mit einer mehr zulaufenden doch etwas ſtumpfen Spizze, und kommt übrigens mit der vorhergehenden gleich.

3) Die große runde Spaniſche Nuß. Corylus Avel. fructu maximo rotundo.

Dieſes iſt auch eine von den größten und vorzüglichſten Haſelnüſſen. Sie iſt ſehr groß, rund und zwar glatt ohne Rippen: hat einen ſüßen, wohlſchmekkenden Kern, der die Schale ganz ausfüllet: reif Ende Auguſts.

4) Die Barzelloniſche Nuß. Die große Spaniſche ekkigte Nuß.

Dieſe iſt auch groß und treflich, hat aber der erſtern Größe nicht: iſt geſtaucht, dik und hat verſchiedene Ekken oder Rippen: der Kern vollkommen: überaus ſüß und mandelhaft.

5) Die Byzantiſche oder Türkiſche Nuß. Corylus Colurna Linn.

(Hat noch nicht Frucht gehabt.)

6) Die Krachnuß. Die Mandelnuß mit dünner Schale.

Dieſe ſeltene Nuß hat nach ihrem Namen, wie die Krachmandel, eine ſo dünne Schale, daß man ſie bequem mit den Fingern aufdrükken kann. — Sie iſt groß, mehr rundlich, als lang: der Kern voll, ſüß und gut.

7) Die

7) **Die Blutnuß. Die rothe Lambertsnuß.**

Die einzige bekannte in ihrer Art mit einer karmoſinrothen Haut, die man vom Kern, ſo lang er friſch iſt, abziehen kann. Ihre Form iſt länglich, aber etwas ſpiz zulaufend: mittelmäßig groß: die Schale röthlich: dünne: der Kern voll: ſüß, und von einem eigenen angenehmen Geſchmak. Sie iſt eine der früheſten in der Zeitigung, Mitte Auguſts, und pflanzt ſich durch den Samen in ihrer Art fort.

8) **Die Lambertsnuß. Die weiße Lambertsnuß** *).

Dieſe iſt die Schweſter von der rothen, und ihr in allem ähnlich, nur, daß der Kern eine weiße Haut hat, und die Schale auch weißer iſt und zugleich jener eigenen Wohlgeſchmak nicht hat, jedoch ſüß, mandelartig und recht gut iſt.

9) **Die Zellernuß.** (Die gewöhnliche.)

Der Name ſtammt vom Kloſter Zell im Bisthum Würzburg. — Sie wird öfters mit der vorhergehenden verwechſelt: aber dieſe iſt länger: unten etwas dik und gehet von der Mitte an gegen die Spizze verloren zu. Ihr grünes Gehäus bedekket ſie nicht ganz, da es bey jener übergehet; auf den Seiten theilet ſie ſich ſtark bis unten, und macht die Nuß blos. Sie iſt auch eine Nuß vom erſten Rang. Ihre Schale iſt nicht dik: ihr Kern iſt voll, ſüß und von recht gutem Geſchmak.

10) **Die kleine Zellernuß.**

Sie gleichet der vorigen allermeiſt, iſt aber kleiner.

*) Sie heißt auch die Bartnuß, die Langbartsnuß, das eigentlich obige Benennung ſagen will, weil ſie in ihrer Form einem vor Alters wohlgeſchnittenen langen Bart gleichet, oder auch wol wegen ihrer langen grünen Hülſe, worin ſie eingeſchloſſen iſt, wie andere dafür halten.

11) Die Gunslebiſche Zellernuß.

Dieſe hat Henne aus dem Samen erzogen, und unter dieſem Namen beſchrieben.

12) Die Italieniſche Nuß. Die große Zellernuß *).

Sie iſt ſehr groß, dik und zwar nach der Länge von gleicher Dikke, glatt oben abgerundet. Die grüne Hülſe gehet zwar etwas über die Nuß hinaus, aber läßt ſie doch oben zur Hälfte blos. Ihr Kern iſt treflich.

13) Die große bunte runde Zellernuß.

Sie hat bey ihren übrigen Vorzügen die Seltenheit, daß ihre äußere Schale mit Roth geſtreifet iſt.

14) Die frühe Zellernuß.

(Hatte noch nicht Frucht.)

15) Die lange Zellernuß.

Sie iſt über 1 Zoll lang, walzenförmig und faſt von gleicher Dikke, oben rundlich und etwas dikker, als unten. Die grüne Hülſe reichet nur bis an die Mitte der Nuß. Der Kern iſt voll, ſüß und vortreflich.

16) Die dikke Zellernuß.

Dieſe iſt etwas kürzer, aber dikker als die vorige, oben abgerundet. Die grüne Hülſe iſt flatterig und gehet ſtark über die Nuß. Der Kern iſt voll, ſehr gut, und hat darin einen Vorzug vor allen, daß ſich der Kern trokken am beſten erhält.

17) Die

---

*) Dieſe und die zwey folgende Nr. 13 und 14 wurden im ſpaniſchen Succeſſionskrieg von einem Preuſſiſchen General aus Italien mitgebracht, und ſein jezt lebender Enkel hat ſie ſorgfaltig erhalten und durch Okuliren fortgepflanzt.

17) Die ſüße Zellernuß.

Sie iſt nicht ſo groß als obige, ſondern von der Gröſſe der gewöhnlichen, und faſt von gleicher Form. Ihr Vorzug iſt, daß ſie ſüßer ſchmekt, als alle andere.

18) Die Baumhaſelnuß. Corylus arborescens.

Dieſe läßt ſich am erſten zu einem Baum erziehen. — Sie trägt ihre Nüſſe in ziemlichen Klumpen beyſammen. Dieſe ſind mittelmäßig groß, haben volle Kerne, die ſüß und von gutem Geſchmak ſind.

IV. Klaſſe.

Beerenobſt.

A. Beerentragende Bäume.

Funfzehntes Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

§. 1.

Beſchreibung der Familie der Maulbeerbäume (Morus).

Da wir in unſerem Klima etliche beerentragende Bäume kennen, die in unſere Obſtgärten taugen, nemlich den ſchwarzen und rothen Maulbeerbaum, ſich aber vorzüglich der ſchwarze bey den Obſtliebhabern beſonders empfiehlet und ſchäzbar macht, ſo iſt doch mancher begierig, ſeine kleine Familie wenigſtens im Vorbeygehen, oder auch nur dem Namen nach kennen zu lernen. Linne in ſeinem Pflanzenſyſtem macht uns mit 7 Arten der Pflanzengattung Morus bekannt, welche ſind:

1) Der ſchwarze Maulbeerbaum, Morus nigra, foliis cordatis ſcabris.

2) Der rothe Maulbeerbaum, Morus rubra, foliis cordatis ſubtus villoſis cylindricis.

3) Der weiße Maulbeerbaum, Morus alba, foliis oblique cordatis laevibus.

Dieſer aus Perſien und China herſtammende Baum iſt der bekannte Erzieher unſerer Seidenwürmer, der ſeine Natur ſehr gut an unſer Klima gewöhnet hat: als Obſtbaum aber kommt er nebſt dem rothen nicht in Betracht, obſchon ſeine weiße ſüße Beeren eßbar ſind. Sie haben aber wenig Reiz für den Geſchmak, zumal ſein Bruder, der ſchwarze, unſere Tafel ſehr gut beſorgt.

4) Der indianiſche Maulbeerbaum, Morus indica, foliis ovato-oblongis, utrinque aequalibus, inaequaliter ſerratis.

Dieſer iſt zur Schönfärberey ein ſehr dienlicher Baum, und einer der beſten.

5) Der Färber-Maulbeerbaum, Morus tinctoria, foliis oblongis, baſi hinc productioribus ſpinis axillaribus ſolitariis.

Sein Name zeiget ſchon an, wozu ihn die Natur hauptſächlich beſtimmet hat. Er iſt jedoch nicht ſo vorzüglich zum Färben, als der vorhergehende. Indeſſen wird ſein Holz nach England gebracht, und von den Färbern zum Roth- und Gelbfärben gebraucht. Sein Vaterland iſt Jamaika und Braſilien. In unſerem Klima dauert er nicht aus, ſonſt würde er wegen ſeiner ſtarken Stacheln auch zu Hekken ſehr tauglich ſeyn.

6) Der tatariſche Maulbeerbaum, Morus tatarica, foliis ovato-oblongis, utrinque aequalibus, aequaliter ſerratis.

Dieſer Baum wächſt an der Wolgau, und ſoll nach Forſters Verſicherung für die Seidenwürmer das beſte

Futter geben, und ließe ſich auch nicht ſchwer an unſere Himmelsgegend gewöhnen.

7) Der Papiermaulbeerbaum, Morus papyrifera, foliis palmatis, fructibus hispidis.

Dieſer aus Japan abſtammende Baum iſt bey uns in etwas bekannt, nicht ſowol wegen ſeiner Beſtimmung und Brauchbarkeit, als nur hauptſächlich zur Vermehrung des ausländiſchen Gehölzes in den engliſchen Anlagen. — Ob er ſchon ein warmes Klima zum Vaterland hat, ſo dauret er doch oft unſere härteſten Winter aus. Seine Blätter kommen im Frühjahr, und zwar viel früher als unſer naturaliſirter ſchwarzer Maulbeerbaum, ganz bläulich ſtahlfarb heraus, und haben ſtarke Ausſchnitte. Seine Triebe ſind ſehr haarig und hohl, und ſeine Früchte beſtehen aus purpurrothen Beeren, von der Größe einer Erbſe, die aber bey uns keinen reifen Samen bringen, und muß daher nur durch Schößlinge, wie zum Theil der ſchwarze Maulbeerbaum fortgepflanzet werden. In Indien erwächſt er zu einem geraden, dichten, und ſehr äſtigen Baum, der eine kaſtanienbraune, dikke, veſte, klebrigte, und von außen unebene Rinde hat. Und von dieſer Rinde machen die Indianer ſchönes Papier durch mannigfaltige Zubereitung, wie auch Strikke, Zeuge und mancherley Dinge.

§. 2.

Beſchreibung des ſchwarzen Maulbeerbaums.

Aus vorhin bemeldeter Familie iſt nun der ſchwarze Maulbeerbaum, Morus nigra L., Mûrier à fruit noir, der vorzüglichſte Beerenobſtbaum in unſern Gärten und an unſern Häuſern. Die Römer holten ihn aus dem Vaterland des Pfirſchenbaums, aus Perſien, und verpflanzten ihn nach Italien, wo er noch an den Seeküſten häufig befindlich iſt. Ohngeachtet ſeines warmen Vaterlandes hat er ſich doch überaus wohl an unſer Klima gewöhnt, dauert unſere ſtärk-

ſtärkſten Winter aus, wenn er nur eine etwas gedekte Lage hat, und bringt alljährlich ſeine angenehmen Früchte ſchön, groß, und zu ihrer Zeit von Anfang Auguſts bis Ende Septembers reif.

Linne ſezzet ihn in die vierte Ordnung der ein und zwanzigſten Pflanzenklaſſe, die den Namen Monoecia Tetrandria führet, und diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche Blumen mit halbgetrennten Geſchlechtern, oder auf jeder Pflanze zugleich männliche und weibliche Blüthen und in jenen 4 Staubfäden haben. Er wird beſchrieben: Morus (nigra) foliis cordatis ſcabris, d.i. Morus, mit herzförmigen rauhen Blättern, und kleinen männlichen und weiblichen Blüthen ohne Blumenblätter. Die männlichen Blumen erſcheinen in Käzchen, die weiblichen aber ſizzen in rundlichen dichten Büſcheln; und auf ſie folget eine längliche, ſehr ſaftreiche, halbfingerlange ſchwarze Beere, welche aus lauter Knöpfen beſtehet, deren jedes ein einzelnes Samenkorn enthält, und welche im Auguſt und September reif wird.

Der Maulbeerbaum wird nicht ſonderlich anſehnlich, und etwa 20 Fuß hoch, macht eine weit umher ausgebreitete ſtrozzige Krone, und dikken Schaft, der zwar gern ſchief wächſt; allein wenn man ſich von ſeiner Jugend an mit ihm Mühe geben mag, ſo kann man ihm auch einen ſchönen geraden Stamm anziehen. — Seine Wurzeln ſind gelb und maſtig, und ſchlägt ſie der Baum nicht tief. Daher iſt es ſehr wohl gethan, wenn man ihm beym Verſezzen einen guten Pfahl bis ins 6te und 8te Jahr giebt, damit er ſicher und gerade ſtehen bleibe. Seine Früchte trägt er am jungen Holz; und zwar an den kurzen ſtarken Sommerlatten, welche erſt in demſelben Sommer aus den Spizzen der Jahres zuvor getriebenen Zweige hervorgetrieben ſind; deswegen man ihm auch ſeine Zweige nie verkürzen darf. — Ohngeachtet er

oft

oft ein hohes Alter erreicht, und ſich unſern Himmelsſtrich wohl gefallen läßt, ſo muß man ihm doch wegen der in manchen Wintern ſehr ſtrengen Kälte, eine gedekte Lage geben, und ſchikt er ſich am beſten an die Häuſer, wo er mit einem geringen trokkenen Plaz in einer Ekke, oder in einem Grasland im Hausgarten ꝛc. vorlieb nimmt. — Er iſt ein überaus williger und fruchtbarer Baum. Sogleich im zweyten Jahr, ſobald er nur ſeine Krone macht, fängt er an zu tragen, und reichet 8 Wochen lang ſeine nach und nach reifenden angenehmen, ſaftigen, ſäuerlich ſüßen, weinhaften Früchte, ſeine geſunden*) halbfingerlangen Beeren zum Genuß, ſo daß eine ganze Familie an den Früchten eines erwachſenen Maulbeerbaumes immer ſatt zu eſſen haben. Es wäre ein ganz außerordentlicher Fall, wenn ſie in einem Jahr ausbleiben ſollten. Denn da dieſer Baum ſpät in Saft tritt und austreibt, und ſeine Blumen und Beeren aus dem jungen Holz kommen, ſo leidet ſeine Fruchtbarkeit nicht leicht durch die Frühlingsfröſte. Ueberhaupt iſt er ein rechter lieber Baum.

Ein merkwürdiges Phänomen iſt es, daß bisweilen — jedoch unter 50 kaum bey einem Maulbeerbaum — ſich zuträgt, daß mehr oder weniger Aeſte an demſelben, bisweilen alle, lauter männliche Blüthen tragen, welche als lange zottigte Käzlein hangen und denen vom Wallnußbaum etwas ähnlichen, und folglich ſolche Bäume zum Theil oder ganz unfruchtbar ſind, auch ſolche Aeſte beſtändig männliche Büthe tragen. Dieſer Umſtand ereignet ſich unter denen, die auch von einem ganz fruchtbaren Baume

*) Bey der rothen Ruhr und bey Faulfiebern ſind ſie den Patienten eine beſonders geſunde, erquikkende, kühlende und der Fäulniß wide. ſtehende Speiſe.

me erzogen ſind, und iſt noch unbekannt, woher dieſe Ausartung komme. Indeſſen ſollte man von ſolchen Bäumen, die einige männliche Blüthe zeigen, keine junge Ableger erziehen. — Gewöhnlich findet ſich dieſe männliche Blüthe bey dem Papiermaulbeerbaum, und dem rothen Maulbeerbaum.

§. 3.

Seine Fortpflanzung und Erziehung, ſowol hochſtämmig als zwerg.

Der Maulbeerbaum wird hier nur durch Ableger fortgepflanzt. Man macht Käſten, oder nimmt Körbe und bringet ſie am Baum an, ſo gut es thunlich iſt, dieſe füllet man mit Erde, und beuget im Herbſt oder Frühjahr die jungen Aeſte 3 bis 5 Zoll tief ein, und läßt ſie mit der Spizze hervorſtehen. Kann man ſeine Zweige an den Boden bringen, oder einem jungen Baum ſeine ganze Krone in die Erde beugen, ſo macht man es eben ſo, und dann braucht es keiner Käſten. Im folgenden, doch beſſer im zweyten Herbſt, haben dieſe Ableger Wurzeln geſchlagen, daß ſie von dem Maulbeerbaum abgeſchnitten und in die Baumſchule verſezt werden können, worinnen ſie dann mit einem 6 Fuß hohen Schaft zu hochſtämmigen Bäumen erzogen werden. Man kann ſie aber auch zu halbhochſtämmigen, und zu Zwergbäumen ziehen, da leztere ganz jung zu 10 — 12 Zoll hoch über der Erde abgeſchnitten werden, wie andere Zwergbäume, damit ſie unten Seitenzweige treiben.

Man kann ſie aber auch durch den Samen erziehen, der einen halben Zoll tief in ein warmes leichtes Land im März geſäet wird, und verpflanzt nach 2 Jahren die jungen Stämmchen: allein es gehet langſam her, und die zarten Stämmchen verfrieren leicht im Winter. — Will man ſich aber des Samens bedienen,

dienen, ſo muß man keinen von ſolchen Bäumen ſammlen, in deren Nähe weiße Maulbeerbäume ſtehen. Denn durch die Zuführung des Samenſtaubs, vermittelſt des Windes, von dieſen weißen männlichen Blüthen auf die ſchwarze weibliche, wird die Frucht verbaſtert, und man erhält alsdann theils kleine, theils rothe, theils weiße Früchte.

Man kann ſie auch auf weiße Maulbeerſtämmchen pfropfen. Allein die gepfropften Maulbeerbäume werden nicht ſo alt und dauerhaft und wachſen langſamer. — Wenn man ferner ſtarke 10 bis 12 Zoll lange leztjährige Schüſſe im Frühjahr abſchneidet, und ſie ohne dieſelbe zu verkürzen in ein ſchattiges Land ſtekket: noch beſſer aber, ſie auf obbeſchriebene Weiſe zurichtet, und mit der Baumkütte verſorget, und bey trokkener Witterung feucht hält, ſo wurzeln viele und treiben.

Wenn die jungen Maulbeerbäume ihre Krone gebildet haben, ſo wird nichts weiter an ihnen geſchnitten, als beym Verſezzen, ſo viel nach Beſchaffenheit der Wurzeln nöthig iſt, und wenn ſie etwa im folgenden Jahr zu viel Aeſte angeſezzet haben, daß ſie zu buſchig werden möchten. Uebrigens aber läſſet man ihre Krone frey fortwachſen, nimmt nachher nur das etwa abgeſtorbene Holz weg und verkürzet nie ihre Jahrestriebe, weil ſie da ihre Früchte anſezzen.

Die Zwergmaulbeerbäume werden wie andere an den Spalieren erzogen, und an ihnen weiter nichts geſchnitten, als etwa im Frühjahr oder Sommer einen oder den andern jungen Jahrestrieb in der Mitte des Baums, um hinreichend Holz zu Bekleidung der Mauer zu gewinnen; und wenn ſie einmal ihre Stelle bekleiden, ſo werden ihnen auch ihre Zweige aus beſagter Urſache nie verſtuzzet, ſondern ſolche nach ihrer ganzen Länge wagerecht fortgeleitet, und darauf geſehen, daß anſtatt des im Winter weggenommenen

nen ſehr alten, zu lang gewordenen oder nakten Holzes niedriger ſitzendes heranwachſendes junges Holz an ſeine Stelle aufgenommen werde. — Sie geben ungemein ſchöne und angenehme Spalierbäume, welche ſich am ſchönſten auf den Herzſtamm ziehen laſſen, und mit denen man gar keine Mühe hat, als hauptſächlich, daß man ſie alle Frühjahr ordentlich anheftet. Man braucht oft gar kein Meſſer bey ihnen, und die Augen, welche vorne heraustreiben wollen, drukket man im Frühjahr mit dem Finger ab. Dieſe kommen aber ſelten. Sie wiſſen nichts von Waſſerſchoſſen: alles iſt an ihnen fruchtbringend.

§. 4.

Von der Beſchaffenheit und Anpflanzung des rothen Maulbeerbaums.

Obſchon der rothe Maulbeerbaum, Morus rubra L., Mûrier à fruit rouge, Mûrier de Virginie, deſſen Vaterland Virginien und andere Nordamerikaniſche Provinzen ſind, keine Früchte von eben dem angenehmen ſüßſäuerlichen Geſchmak träget, wie die Beeren des ſchwarzen ſind, ſo verdienet doch auch dieſer Baum wegen ſeiner Dauerhaftigkeit für die Seidenwürmer in kälterem Klima, da der weiße Maulbeerbaum nicht zum beſten ausdauret, häufiger angepflanzt zu werden, als bisher geſchehen iſt. Er begnügt ſich mit einem ſandigten, und wächſet freudig im gewächsartigen oder leimigten, oder gemiſchten Boden. Er treibt früher als der ſchwarze Maulbeerbaum, aber er leidet nicht leicht durch Fröſte. Seine Blätter ſind groß, theils herzförmig und unzertheilt beſonders in der Jugend, theils in fünf oder mehrere Lappen zerſchnitten, handförmig, und bisweilen nur 3 lappig. Auch ſind ſie in der Jugend unten ganz filzig, im Alter aber faſt ganz glatt. Sie

dienen

dienen auch ſehr gut zur Speiſe für die Seidenwürmer. Die Rinde iſt aſchgrau: die Wurzel rothgelb. Seine Beeren ſind hellroth, Geſchmak und Größe den weiſſen ähnlich. Er blühet bey uns im May. Seine Käzchen ſind lang und walzenförmig.

Die rothe Maulbeere iſt auch, wenn ſie wohl gepflanzt und beſorget iſt, für die Tafel oder zum Genuß nicht zu verwerfen. Sie bekommt halbfingerlange Beeren, die aber nicht ſo dikke ſind, als die ſchwarzen Maulbeeren, ſizzen nicht ſo gedrängt am Holz als jene, ſondern haben halbzoll lange Stielchen. Ihre Farbe bey der Zeitigung iſt ſchwarz oder braunroth: zeitigen um eben die Zeit mit den ſchwarzen und ſind ebenfalls Folgerfrüchte. Ihr Geſchmak iſt nicht ſo ſtark ſüß, als bey den ſchwarzen, und bey ihrer ſanften Süßigkeit manchem Gaumen angenehmer, als jene, und färben nicht ſo ſehr ſtark roth. Die Samenkörnchen ſind von eben der Geſtalt und Größe.

Der Baum macht faſt eben das Gewächs wie der ſchwarze, und blühet zu gleicher Zeit. Die Blätter des rothen ſind nicht ſo ſtark, ſondern dünner und biegſamer und feiner gezahnt, als jenes des ſchwarzen.

Seine Fortpflanzung kann nicht durch Einleger geſchehen, ſondern blos durch den Samen. Dieſer muß aus der Beere genommen, von dem Fleiſch gereiniget, im Schatten abgetroknet und alsdann in wohl verſtopften Gefäßen aufbewahrt werden. — Der Plaz, worauf die Saat geſchehen ſoll, wird im Herbſt umgegraben, im Frühling wieder, aufgeegget, gelokkert und klein gemacht. Die Saat geſchiehet zu Anfang des Aprils. Der Samen darf nur mit 3 Fingern, wie bey der Kleeſaat üblich, gegriffen werden, aber nur kaum den zehnten Theil ſo dik auf die Erde kommen. Nach 3 oder 4 Jahren werden die Pflanzen ausgehoben und in die Baumſchule verſezt. Er iſt noch ſelten.

B.

B.

Beerenobſttragende Sträucher und Stauden.

a) Mit flüſſigem Saft.

Der Weinſtok.

Die Johannisbeere.

Die Stachelbeere.

b) Mit fleiſchiger Frucht.

Die Feige.

Die Erdbeere.

Die Himbeere.

Der Saurach oder Berberizenſtrauch.

Die Hainbutte.

Sechszehntes Kapitel.

Vom Weinſtok.

§. 1.

Naturgeſchichte und Beſchreibung des Weinſtoks.

Wir ſchränken uns hier billig nur auf den ſogenannten Haustraubenſtok ein, auf den Weinſtok, inſofern er entweder wie ein Spalierbaum an Häuſern, Wänden und hohen Mauern, oder an Spalieren in Gärten oder deren Bogengängen angezogen wird, und deſſen Früchte blos zum friſchen Genuß für die Tafel beſtimmet ſind. Die Erziehung der niedrigen Traubenſtökke zum Wein, und deren Behandlung und Schnitt, (als welcher von jenem des Haustraubenſtoks ganz verſchieden iſt,) gehöret nicht hieher in unſern Obſtgarten, und ſind davon Schriften und Unterricht genug vorhanden, die den eigentlichen Weinbau lehren. — Daß wir aber dieſe edle Frucht zum Obſt und in den Obſtgarten ſezzen, wird keinem Tadel unterworfen ſeyn, da die Traube dazu gehöret, und wenige Obſtliebhaber ſich finden werden, die ſich nicht an einer reifen und delikaten Traube von einer vorzüglich guten Sorte eben ſo ſehr, und theils noch mehr ergözzen, als an einer andern Art Obſtes.

Uebrigens lehret die Erfahrung und das Beyſpiel alles Obſtes, als welches in den urſprünglichen Wüſteneyen und Waldungen unſeres Teutſchlandes eben ſo wenig als der Weinſtok einheimiſch war, daß wir auch Weinſtökke aus wärmern Ländern mit gutem Erfolg pflanzen können, obſchon freilich nicht in ſolcher

gänzlichen Vollkommenheit, als in einem für ſie noch günſtigern Himmelsſtrich, doch immer noch delikat genug, zumal für den friſchen Genuß.

Die Anpflanzung des Weinſtoks kam zuerſt aus Aſien nach Europa. Die Phönizier pflanzten ihn am Ufer des mittelländiſchen Meeres an. Von da brachte man ihn nach Sicilien, auf die Inſel Creta, nach Griechenland, und zu Romulus Zeiten wurde er nach Italien gebracht. Von da kam er nach Gallien, woſelbſt ihn die Einwohner noch vor Julius Cäſars Zeiten zuerſt im Narbonniſchen Gallien anpflanzten. Im Jahr 282 erhielten die Gallier, Spanier und Britten vom Kaiſer Probus die Erlaubniß, Wein anzubauen. Um dieſe Zeit machten endlich die Teutſchen von ihren Waldungen einige Strekken urbar, und führten am Rhein den Weinbau ein. Nach dieſen fiengen auch die Ungarn an, ſich auf die Anbauung des Weins zu legen, und ſo hat ſich derſelbe nach und nach immer weiter ausgebreitet.

Das beſte *Klima* für den Weinſtok iſt der gemäßigte Himmelsſtrich (Zona temperata) oder die Länder, die zwiſchen dem 50 und 52 Grad der Polhöhe liegen, wie Spanien, Portugal, Italien, Frankreich, Ungarn, Siebenbürgen, Griechenland ꝛc. Aber auch von Teutſchland iſt ein großer Theil dazu geſchikt *).

*) Daß weder in ſehr kalten, noch in ganz heißen Gegenden Weintrauben wachſen, oder wenigſtens gut werden können, lehrt die Natur in Bereitung und Vermiſchung der Salze und der öhligten Theile in dieſen Früchten. In *kalten* Ländern fehlet die Kraft der Wärme, die Trauben zu reifen und die nöthigen Oehltheilchen einzuflößen; in den *allzuheißen* aber der Grad, wobey die Beſtandtheile der ſauren Salze gebildet werden können, wie z. B. in Barbados,

Was den für die Weinſtökke tauglichen **Boden** betrifft, ſo läſſet ſich faſt eine jede Erdart mit Dung und

---

bados, Jamaika ꝛc. wegen der beſtändigen Hizze kein guter Wein wächſet. 60 Grad Fahrenh. iſt der geringſte Grad, wobey die Salze in den Trauben gebildet werden oder in ſie übergehen, und 124 Grad der höchſte, wobey ſie reifen. Wenn alſo die Wärme einer Gegend nur höchſtens 95 Grad iſt, ſo muß der Wein ſauer und herb bleiben, weil die Oehltheilchen fehlen. Da aber auch eine gewiſſe Säure zur Erzeugung der Trauben nöthig iſt, welche mit einer gewiſſen Menge Oehltheilchen, die die Sonne zur Reifung hervorbringt, in einigem Verhältniß und Gleichgewicht ſtehen müſſen, ſo kann z. B. in einer Gegend, wo die geringſte Wärme 90 Grad iſt, dieſe Frucht nicht wachſen, oder ihre Oehltheile erzeuget werden. In Teutſchland kommen die Trauben beynahe unter dem geringſten Grad der Wärme hervor, bey dem es nemlich noch möglich iſt. Das geſchiehet im Junius und Julius, wo die mittlere Wärme zwiſchen den Sonnenſtrahlen und der nächtlichen Kühlung ungefähr 60 Gr. Fahrenh. beträgt, bey welcher ſich die ſauren Salze bilden und in die Trauben übergehen. Bey zunehmender Wärme und Wachsthum werden die ſauren Salze in den Trauben in mittlere verwandelt, mit Oehl vermengt, und alſo zukkerartig. — Die öhligten Theile ſteigen bey ſehr heißem Wetter aus der Erde in die Luft auf, und durch ihr Zurükfallen wird der Thau und der Regen im Sommer fruchtbar; dahingegen im Winter die Luft voller ſauren, ſcharfen Theile iſt und weder Oehl noch Wärme ſie verbeſſert, da die Kälte die Ausdünſtung der Erde verſchlieſſet. Im Sommer aber dehnet ſich die Luft aus, ſucht überall einzudringen und macht den Regen ſchäumend und fruchtbar, indem ſie ihn mit Oehl- und Lufttheilchen vermiſchet, und ſich ſolche mit den ſauren Salzen in den Trauben vereinigen, und ſie umgeben und einwikkeln. Je nachdem nun dieſe Salze mit einer größern oder kleinern Menge Oehltheilchen im Gleichgewicht ſtehen, und die ſauren Salze mehr oder weniger ſcharf ſind, um ſo viel mehr oder weniger nähern ſich die Trauben der Güte und Vollkommenheit.

und guter Erde dazu bereiten, zumal für wenige, die man zu Tafeltrauben beſtimmt, wie hier der Fall iſt. Uebrigens iſt die thonigte, lattigte Erdart die geringſte, weil ſie die zarten Wurzeln des Weinſtoks nicht gut eindringen läßt, kalt iſt, und die Näſſe ſich lange darin hält. Gut iſt der mergel- und kalkartige Boden, wenn er auch ſteinig iſt oder die untere Lage kieſig und felſig. Auch Kreidengrund taugt gut, bey guter Düngung. Schweres und fettes Erdreich braucht nicht ſo viel Dung. Kieſiger Boden iſt gut bey Dung. — Der Lage nach, die man dem Weinſtok geben will, kann er nie zu warm ſtehen, wenn er Feuchte genug hat; aber auch desfalls kann er viel Trokkene vertragen, weil er tief wurzelt, und da er im Grunde und an den Wurzeln gerne guten Kuhmiſt verträgt, ſo hält ſich im Grunde die Feuchtigkeit lange.

Bisweilen verderben die ſchönſten, an Mauern und Gebäuden friſch ausgeſezten Traubenſtökke, ohne die Urſache davon einzuſehen. Es iſt aber ſolche gewöhnlich dieſe, daß die Mauer unten bey den Wurzeln viel Salpeter hat (beſonders, wo Keller ſind), der die Wurzeln angreift und verdirbt. Darum iſt es nöthig, an ſolchen Mauern, oder aus Vorſicht an allen Mauern, das Loch, darein der Traubenſtok geſezzet werden ſoll, gegen die Mauer hin mit Raſen auszulegen, der zugleich dem Weinſtok ein Dünger iſt.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung des Weinſtoks

1) durch Blindhölzer oder unbewurzelte Reben.

Die gewöhnlichſte und auch beſte Art der Fortpflanzung der Weinſtökke geſchiehet entweder durch

Blindholz, (wie hier am Mayn und Rhein der Ausdruk iſt: am Nekkar heißen ſie Schnittlinge, Schnittholz, Sezholz, Sezreben, Reben, unbewurzelte Reben: in Sachſen Knotholz): — oder durch Reiflinge: (gewurzelte Reben, Grubenfechſer, Wurzelſtökke, Würzlinge, Fößlinge, Landſtökke, in Sachſen Fechſer ꝛc.) — oder durch Ableger, (Abſenker, Söhne ꝛc.) — oder durch das Pfropfen erwachſener Weinſtökke: — oder durch Ausſäung der Kerne.

Will man ſich Traubenſtökke durch Blindhölzer oder Schnittlinge anziehen, ſo werden ſolche von den Reben derjenigen Sorten Weinſtökke zugeſchnitten und zum Einſezzen bereitet, die man fortpflanzen will. Reben, welche gar zu maſt und dikke ſind, und ſodann die Augen weit und hoch von einander ſtehen haben, ſoll man nicht nehmen, ſondern ſolche, die ſtokkig ſind, nahe beyſammen ſtehende Augen und kein dikkes Mark haben. Es iſt nicht nöthig, daß man dieſen Schnittlingen etwas altes, zweyjähriges Holz an der Warze ſtehen laſſe, wie manche ſolches für vorzüglich gut halten: man kann aus einer Ruthe oder Rebe, wenn das Holz wohl zeitig iſt, 2 auch wol 3 Blindhölzer ſchneiden. Aber darauf iſt zu ſehen, daß der Weinſtok, wovon die Sezreben geſchnitten werden, Beweiſe von ſeiner Fruchtbarkeit bereits abgelegt habe: und hernach, daß die Reben nicht erfroren ſind. Dieſen Fehler erkennet man an dem ſchwarzbraunen Mark und an der gänzlichen Trokkenheit der Rebe.

Je ſpäter das Blindholz von den Weinſtökken kann abgeſchnitten werden, deſto beſſer iſt es, und deſto friſcher und kräftiger ſind ſie zum Einſezzen. Man muß deswegen auch die abgeſchnittenen Reben nicht austroknen laſſen, und ſie nicht lange in die Märzen-

zenluft hinlegen, noch in der warmen Stube oder bey dem warmen Ofen ſie zuſchneiden.

Bey dem Zurichten derſelben läßt man einem Blindholz gewöhnlich 4 Augen ſtehen, wovon die 3 untern die Wurzeln ziehen und das oberſte den Stamm giebt. Zur Noth dienen auch noch 3 Augen an den Reben, wenn ſie etwas ſtark ſind, aber beſſer iſt es, wenn man ihnen 4 Augen giebt, und wenn die Augen ſehr nahe an einander ſtehen, wol 5 Augen. — Am oberſten Auge muß man den Schnitt (den man, wie oben beym Zwergbaum gezeiget worden, ſtets auf 45° richten ſoll), nicht allzunahe am Auge führen, damit ſolches nicht austrokne. Man kann hier ein Zoll lange Stozzel ſtehen laſſen, die man im folgenden Jahr wegſchneidet.

Nun können zwar dieſe Schnittlinge ſogleich, wenn man nemlich wegen etwanigem Froſt in den Boden kann, in ein dazu wohlbereitetes Land eingeſezzet werden; aber viel beſſer iſt es und ſicherer, wenn man ſie ſo lange in friſches Waſſer ſtellet, und zwar nicht tiefer als 2 Zoll, bis die Augen aufquellen und ſich grün zeigen. Wobey noch zu merken, einmal, daß man das Waſſer nicht ſtinkend werden laſſe, ſondern alle 3 oder 4 Tage friſches Waſſer giebt, und hernach, daß man das Gefäß nicht dem etwanigen Froſt ausſezze, weil die Reben ſo weit verderben, als ſie im Eiſe ſtehen. Stellet man das Gefäß zur Froſtzeit in den Keller, ſo ſoll es nach dem Froſt wieder herauf kommen, die Kellerluft iſt den treibenden Reben nicht geſund.

Sind nun die Blindhölzer etwas ausgewachſen, ſo werden ſie in ein wohlgegrabenes und bereitetes lokkeres Land eingeſezt, es ſey im April oder auch, und zwar noch beſſer, Anfangs May. Man macht das Loch oder den Graben ſo tief, als die Sezrebe iſt, und ſtellet ſie gerade und ſenkrecht ein, daß nur das oberſte

Auge aus der Erde hervorſtehet. Damit aber dieſes Auge durch Luft und Sonne nicht ausgetroknet werde, ſo bedekket man es entweder mit feiner Erde oder mit Moos. — Will man nun eine gewiſſe Anzahl Weinſtökke in einem Land alſo erziehen, ſo ſtellet man die Blindhölzer eine Spanne weit von einander. Will man aber in einem Garten ein Weintraubenſpalier anlegen, ſo ſezzet man ſogleich die Blindhölzer in ihrer gehörigen Weite, je nachdem es hoch oder niedriger iſt, an ihre Stellen.

Die im Lande zu Reiflingen anzuziehende Blindhölzer müſſen 2 Jahre ſtehen, bis ſie ausgeſezzet werden können; man kann ſie aber auch 3 Jahre ſtehen laſſen. — Ihre Wartung beſtehet im erſten Jahr darin, daß man den Boden lokker und rein von Unkraut hält, etlichemal, jedoch nicht tief, behakket, und den Schoſſen, die ſie treiben, die Aberzähne (welches bekanntlich die Seitenſchoſſe ſind, die aus dem Winkel zwiſchen dem Blatt und der Rebe hervorwachſen) ausbricht. Im zweyten Frühling aber werden die Schoſſe auf 2 Augen geſchnitten. Denn je mehr man ſie anfangs durch Beſchneiden in der Niedere hält, deſto beſſer iſt es, um die Wurzeln zu verſtärken.

§. 3.

Fortpflanzung der Weinſtökke

2) durch Reiflinge oder Fechſer.

Haben nun obbeſchriebene Blindhölzer 2 Jahre zum Bewurzeln im Reblande geſtanden (da ſie Zweyläuber genennt werden, und wenn ſie 3 Sommer geſtanden haben, heißen ſie Dreyläuber), ſo werden dieſe Reiflinge im Frühjahr im April an ihren beſtimmten Stand geſezzet. (Das Verpflanzen vor Winter taugt nicht. Gewöhnlich verfrieren ſie, wenn

wenn nicht ein ſehr gelinder Winter folgt. Und das gilt von allen zu verſezzenden Weinſtökken.) — Ihr Zurechtſchneiden beſtehet darin, daß man die oberen Wurzeln wegſchneidet (weil ſie nur ſogenannte Thauwurzeln abgeben und Wurzelſchoſſe oder Erdauslaufer machen würden), und die untern Wurzeln ſo weit verkürzet, als ſie etwa ausgetroknet oder beſchädiget oder flekkigt wären. Was aber den jungen Zweig oder Rebenſproſſe, Triebſchoſſe, betrifft, der oben ausgewachſen iſt, ſo wird ſolcher bis auf das lezte Auge beſchnitten. — Bey dem Sezzen ſelbſt iſt zu beobachten, daß die jungen Stökke gerade und ſenkrecht in die Erde zu ſtehen kommen, und, wenn die Wurzeln mit Erde gehörig bedekt und angetreten ſind, ſie mit guter fetter Erde, oder mit verweſtem Rindsmiſt ausgeſteuret werden, darauf denn wieder etwas von der ausgehobenen Erde des landes kommen muß.

§. 4.

Fortpflanzung der Weinſtökke

3) durch Ableger oder Abſenker.

Eine ſehr zuträgliche Art der Fortpflanzung der Weinſtökke geben die Ableger oder Abſenker (welche am Rhein Bükling e, Schleifreben heißen, und in den Weingegenden des Nekkars durch Söhne ziehen ausgedrukt wird). Es ſind Reben, welche von einem erwachſenen Weinſtok in die Erde gezogen und gelegt, und wenn ſie nach ein oder zwey Jahren Wurzeln gezogen haben, von dem Hauptſtamm abgeſchnitten und wie Reiflinge anderswohin verſezzet werden. Man kann ſie auf zweyerley Art erziehen, entweder blos in der Erde neben dem Mutterſtok, oder in einem Kaſten oder Korb. — Bey

der erſtern Art gehet man alſo zu Werk: man wählet niedrig und bequem ſtehende, unverfrorne, zeitige Reben an einem geſunden erwachſenen oder alten Stok, bereitet für eine jede eine beſondere Grube von ein Fuß tief (in welcher Tiefe ſie am leichteſten und beſten Wurzel faſſen), und nach der erforderlichen länge, ſo, daß das Ende der Rebe, wo ſie bey guten und ſtarken Augen abgeſchnitten wird, an der Wand des loches gerade und ſenkrecht anliegen kann, und mit 1 oder 2 Augen über der Erde hervorſtehe, beugt die Rebe behutſam auf den Boden dieſer Grube, und vorne wieder in die Höhe, erhält ſie mit der linken Hand in ihrer lage, bis die rechte einer Handbreit der obern lokkern Erde darauf geraffet, tritt ſolche an, daß der Einſenker in ſeiner lage bleiben muß: legt ſodann eine Schicht guten verweſten Dünger darauf (doch daß er auch die nebenaufſtehenden Augen nicht berühre), und bedekket den Dünger wieder mit etwas Erde. Jedem Einleger ſtekt man einen leichten Pfahl bey, ſowol zu ſeiner Sicherheit und Schuz, als auch beſonders, um den in der Folge erwachſenden Schoß daran zu binden. Dazu wählet man, wenn 2 Augen über der Erde gelaſſen werden, den am ſtärkſten erwachſenden Schoß, und der ſchwächere wird ſubtil weggenommen. Will man aber ein niederes Spalier bekleiden, ſo kann man den doppelten Auswuchs von dem jungen Holz laſſen, und zwey Schenkel ziehen. — Meiſtens treibet der Einleger Trauben, weil er von dem Mutterſtok im erſten Jahr allein ſeine Nahrung hat, auch noch viele Kraft im zweyten Jahr; die übrigen Augen aber treiben in der Erde Wurzeln. — Man kann dieſes Einlegen im Herbſt oder auch im Frühjahr, und zwar entweder vor dem Schneiden des Weinſtoks, oder nach dem Schnitt vornehmen. Geſchiehet es im Herbſt, ſo ſchneide man den Einleger noch nicht, ſondern laſſe ihm faſt die ganze Spizze der Rebe. In

dem

dem erſten Jahr müſſen dieſe Einleger eine Spanne tief von allen Thauwurzeln fleißig befreyet werden, wenn deren hervorkommen. — Man kann ſie zur Noth nach Verlauf eines Jahres, aber viel beſſer, nach 2 Jahren, zeitlich im Frühjahr von dem Mutterſtok abſchneiden, ſauber auspuzzen, das Holz, ſo vom Abſchnitt unten an den Wurzeln hinausſtehet, nächſt an den Wurzeln rein und gleich wegſchneiden, damit keine Fäulniß entſtehe, und die geſunden Theile anſtekke. Die allzuviele und überflüſſige Wurzeln werden weggenommen, die übrigen unterſucht und das Schadhafte weggeſchnitten und die Ableger ſobald an Ort und Stelle verſezt. Geſchiehet das aber nicht ſogleich, oder am nemlichen Tag, ſo müſſen die Wurzeln mit Erde zugedekket werden. — Daß aber bey dem Verſezzen ſelbſt die Gruben geräumig und der Größe der Wurzeln verhältnißmäßig gemacht, auf die Wurzeln gute Erde und ſodann reichlicher guter Dünger darauf gebracht und das übrige Nöthige beym Verſezzen beobachtet werde, werde ich nicht nöthig haben, weiter zu berühren.

Eine ſehr artige und verträgliche Art, Ableger zu erziehen, zumal für Traubenſtökke an Häuſern oder Mauern, iſt die vermittelſt eines Kaſtens oder Korbes. Man nimmt einen länglichen kleinen Kaſten, wie die Kantelzukkerkiſtchen, die ſelbſt dazu am zuträglichſten und wolfeilſten ſind, füllet ſolchen mit recht guter Erde an, ſezzet ihn neben den Mutterſtok in die Erde, und zwar einer guten Handbreit unter die Oberfläche des Bodens, und leget die Einſenker auf vorbeſchriebene Weiſe darein ein. — Oder man nimmt längliche von Weiden geflochtene Körbe (die noch bequemer ſind, als die Kiſtchen), und ziehet durch dieſelben die zum Ablegen beſtimmte Reben, füllet ſie mit guter Erde, und ſezt ſie neben den Mutterſtamm in den Boden ein, daß ſie ebenfalls einer Handbreit

breit davon bedekt ſind. — Haben nun die Ableger in den Käſtchen oder Körben Wurzel geſchlagen, ſo werden ſie vom Mutterſtok abgeſchnitten, und mit den Käſtchen oder Körben, ohne die neuen Weinſtökke auszuheben, oder die Käſtchen aus einander zu ſchlagen, auf ihren beſtimmten Plaz eingeſezzet, als welches hier mit Käſten auch im November, oder im März und April, geſchehen kann. Die Körbe und Käſtchen verfaulen bald in der Erde, zumal die von Büchenholz, wie die dünnen Kantelzukkerkiſtchen ſind (Eichenholz ſoll man nicht dazu brauchen), daß die zunehmenden Wurzeln durchſchlagen können. — Der Vortheil iſt dieſer, daß die alſo verſezten Traubenſtökke, die keine Veränderung ſpüren, oder einigen Abgang ihrer Wurzeln erleiden, ſogleich tragbar ſind und wo nicht im erſten, doch im andern Jahr nach ihrer Verſezzung Früchte liefern, und ein ſehr freudiges Wachsthum zeigen.

§. 5.

Fortpflanzung der Weinſtökke 4) durch das Pfropfen.

Es laſſen ſich die Weinſtökke auch pfropfen, und dadurch fortpflanzen. Indeſſen iſt dieſes Mittel inſonderheit nur da anzurathen, wo man an einem gelegenen Plaz einen geſunden, nicht gar alten Traubenſtok hat, der keine gute Trauben bringt, und den man gern mit einer beſſern und tauglichern Sorte verwechſeln will. Solche gepfropfte Stökke werden nicht leicht ſo alt, als andere fortgepflanzte und gut erzogene Weinſtökke, obſchon übrigens ſehr fruchtbar.

Will man nun einen Traubenſtok pfropfen, ſo nimmt man ein gutes fruchtbares Reis, das 2 Augen hat, ſchneidet es ein Paar Zoll über dem oberſten Auge

ſchråg ab; nahe unter dem untern Auge ſchneidet man es zu, um es dort in den Spalt einſchieben zu können. Die Rinde bleibt auf beiden Seiten und das Auswendige des Stiels wird, wie gewöhnlich, etwas dikker geſchnitten, als die inwendige Seite. Es muß aber der Keil gegen 2 Zoll lang geſchnitten werden, um das Mark wenigſtens 1 Zoll vom untern Auge hinab nicht zu verlezzen. Und damit der Spalt nicht weiter reiße, als es nöthig iſt, wird die Stange des Weinſtoks gehörig unterbunden. Sodann råumt man die Erde um ihn hinweg, ſåget ihn, wo er glatt und recht rund iſt, mit der Pfropfſåge in der Erde oder wenigſtens nahe bey derſelben ab, ſpaltet ihn, und ſtekt 2 auf bemeldete Weiſe zugeſchnittene Rebenreiſer, wie gewöhnlich beym Spaltpfropfen, ein, und zwar ſo, daß das Auge eines jeden auswårts ſtehet; verwahret den Schnitt mit Baumkůtte, oder in deren Ermangelung mit Baumwachs und Moos, und bringt die hinweggeråumte Erde wieder ſubtil daran. — Die beſte Zeit Reben zu pfropfen, iſt kurz zuvor, ehe der Stok ſich treibt, an einem heitern Tage. — Wachſen nun die Schoſſe herbey, ſo můſſen ſie bey Zeiten angebunden werden, damit ſie nicht vom Wind, oder ſonſten abgeſtoßen werden. Man behålt aber nur das Schoß des oberſten Auges, bricht Aberzåhne und Gabeln weg, verhaut es im Auguſt, d. i. man bricht die Spizze der Rebe ab, damit das Holz beſſer zeitige, låßt es an ſeinem Pfahl den Winter über angebunden, ſchneidet es im zweyten Frůhling auf 2 Augen (das unterſte mitgerechnet), und ziehet ſodann einen oder zwey Schenkel nach Belieben und nach Erforderniß des Spaliers oder des Zugs.

§. 6.

§. 6.

Fortpflanzung der Weinſtökke
5) durch Ausſäung der Kerne.

Es iſt zwar dieſe Methode nicht diejenige, um die Sorten in ihrer ächten Art fortzupflanzen; denn viele aus dem Samen oder den Kernen der Traubenbeeren erzogene Sorten ſind verändert und ausgeartet: aber ſo viel iſt gewiß, 1) daß darunter ſehr gute neue Sorten entſtehen; 2) daß die meiſten in ihre Art fallen, wie mir ſolches der Dinten- und der Peterſilienwein vorzüglich beſtätiget haben; und 3) daß man im fünften Jahr von der Kernausſäung an ſchon Früchte haben kann. — Uebrigens iſt die Art und Weiſe, die Traubentreſter auszuſäen, eben diejenige, welche oben von den Obſtkernen iſt gezeiget worden. Man ſäet ſie von der Kelter weg; bedekket ſie mit Miſt: hält ſie im Sommer hindurch rein von Unkraut und verſezzet ſie nach 2 Jahren, und zwar im Frühjahr, nicht im Herbſt, wie ſchon oben gezeiget worden. — Säet man die Kerne im Frühjahr, ſo bedekt man das Land dünne mit Moos, und hält es feucht. Das Moos läſſet das Erdreich nicht bald austroknen, bewahret es wider das Verkruſten vom Regen und darauf folgenden Sonnenſchein, und iſt überhaupt ſehr zuträglich. Sind aber die Kerne aufgegangen, ſo wird das Moos wieder behutſam weggenommen, und die Weinpflanzen davon frey gemacht.

§. 7.

Von Erziehung der angepflanzten Weinſtökke zu Spalierbäumen an Häuſer oder hohe Mauern, wie auch zu niedern Spalieren im Obſtgarten.

Sollen von ſolchen auf eine oder die andere Art angepflanzten Weinſtökken zu Spalierbäumen an Gebäude, die ſattſame Sonne haben, oder hohe Mauren (deren obern Theil man benuzzen und bekleiden will, da etwa unten niedere Obſtſpaliere ſtehen), angezogen werden, ſo muß man die erwachſende ſtarke Ranke des Reiſlings oder des Ablegers allein in die Höhe treiben laſſen und ihr den völligen Zug verſtatten. Zu dem Ende muß man dieſelben anfänglich bis auf ein Auge beſchneiden, um ſowol die Wurzeln auf ihrem neuen Stand zu verſtärken, als auch dem Schoß den ſtärkſten Trieb zu geben (von welchem ganz tiefen Beſchneiden aber die in Käſten oder Körben erzogenen Ableger einige Ausnahme machen, denen man jedoch nicht allzuviele Augen laſſen und ſich damit nach ihrer Größe, Stärke und Alter richten muß). Dem neuen Schoß wird beyzeiten aller Nebentrieb genommen. Fängt er von unten hinauf zu braunen oder zu reifen an, ſo muß man von unten hinauf anfangen, nach und nach die Augen nebſt dem Blatte ſubtil wegzunehmen, bis an die Höhe, die man ihm beſtimmt hat, ſeine Ranken künftig auszubreiten. Erreicht aber der Stok im erſten Jahr ſeine Höhe nicht, ſo wird die Stammrebe im Frühjahr bis auf ein ſchönes Auge von oben herein im zeitigen Holz abgeſchnitten, das daraus erwachſende Schoß wieder, wie im vorigen Sommer, behandelt, und wenn es ſeine Höhe erreichet hat, im folgenden Frühjahr ihm 2 Augen gelaſſen, woraus die zwey Hauptäſte, oder, wie der Weingärtner ſpricht, die 2 Schenkel gebildet werden.

Was

Was nun aber die Erziehung der Traubenſtökke an niedrigere Spaliere im Obſtgarten, oder an Bogengänge betrifft, ſo werden ſie eben ſo behandelt. Man läßt den jungen Stökken, oder wenn es auch nur eingelegte Blindhölzer wären, vom erſten Jahr an, bis ſie ihre beſtimmte Höhe erreichet haben, nur ein Schoß, das man ſorgfältig anbindet, von allen Aberzähnen oder Nebenſproſſen rein hält, und von dem Anfang des Auguſts an und weiterhin verhauet, d. i. oben abbricht, damit ſein Wachsthum in die Höhe zu rechter Zeit gehemmet, und der Saft beſtimmet werde, das Wachsthum in die Dikke, die Stärkung und Vervollkommnung der untern Augen und die Zeitigung und Härtung des Holzes auf die bevorſtehende Winterkälte zu befördern, wovon die Hoffnung zu den Trieben auf das künftige Jahr und weiterhin zu den Früchten ſelbſt großentheils abhängt.

§. 8.

Hauptregeln vom Schnitt des Hausweinſtoks und der Spalierſtökke.

Einen Weinſtok wohl im Schnitt zu halten, iſt die wichtigſte Wiſſenſchaft bey demſelben, und eine Hauptſache, weil man ihm dadurch das Leben und die Kraft erhalten, oder gegentheils in kurzer Zeit nehmen kann. Es will aber der Schnitt des Haustraubenſtoks viel mehr ſagen, als der des kleinen Weinbergsſtoks, und unter 10 Weingärtnern, die ihren Weinberg zu behandlen wiſſen, verſtehet ſelten einer den Schnitt des Traubenſpalierbaums. Auch findet man in Schriften desfalls wenig befriedigende Anweiſung, obſchon an ſich dieſer Schnitt nicht ſo niedlich iſt, als der des Obſtzwergbaums.

Da nun aber zum Unterricht im Schnitt des hohen Weinſtoks die Zeichnungen in Kupfer wenige Hülfe leiſten, und Ueberlegung und Erfahrung lehren muß, wie man darin Ziel und Maaß und rechtes Verhältniß treffen ſoll, ſo wollen wir desfalls die Hauptregeln zuförderſt angeben.

Die erſte Regel iſt, daß es allemal vortheilhafter ſey, den Reben des Weinſtoks kurz zu ſchneiden, als ihm zu viel zuzumuthen.

Man glaube nicht, mit vielem Holz viele Früchte zu erzwingen. Es mag wol ein Paar Jahre der Wunſch erfüllet werden, aber ſodann wird der Stok auf viele Jahre zurük geſezt. Seine Kraft erſchöpft ſich vor der Zeit, die Trauben und die Beeren werden klein, dikhäutig, und er wird vor der Zeit alt und abgängig. Da hingegen ein ſtark beſchnittener Stok viele und größere Trauben treibt, ſtärker und dauerhafter wird, und zeitiger Holz macht.

Zweytens muß man, ehe das Meſſer an einen erwachſenen Weinſtok geſezzet wird, in Erwägung ziehen:

Ob der Weinſtok jung oder alt ſey?

Denn jungen Stökken, die ſchon etliche Jahre getragen, und ihre hinlängliche Stärke haben und voll Kraft ſind, kann man immer mehr zumuthen, und folglich mehr Holz aufſchneiden, als alten Stökken.

Drittens muß man überlegen:

Ob der Weinſtok nach ſeiner Art und Sorte ein ſtarktreibender ſey, und flüchtiges Gewächs mache, oder nicht ſo ſtark ins Holz treibe?

Denn läßt man einem ſtarktreibenden zu wenig Holz, ſo kommt eine übermäßige Kraft des Triebes in

ſeine Reben: der viele Saft findet zu ſeiner Verbreitung nicht Raum genug in der geringen Anzahl Reben, die man gelaſſen hat, er ergießt ſich daher zu ſtark in die Augen, zerreißet die engern Saftgänge, vermittelſt welchen die Frucht gebildet werden ſoll, treibet den darin liegenden Samen die Träubchen mit Gewalt aus einander, erſäuft ſie gleichſam und treibet ſie in maſte Waſſerſchoſſe aus, wie ſolches öfters an Zwergbäumen der Fall iſt, die ſodann nichts als immer ſtarke Schoſſe treiben, je mehr man ſie ſchneidet, oder ſtarke Schoſſe und eine Menge Blüthe, die aber abfallen, und keine Früchte bringen, bis man einige Schoſſe unbeſchnitten in die Höhe treiben läſſet, damit ſich der Saft vertheilen kann und ſeine Heftigkeit nachlaſſen muß.

Viertens iſt zu überlegen: ob der Weinſtok in einem fetten oder ſtarkgedüngten Boden ſtehe, oder aber mager ſey?

Je fetter nun der Boden und je ſtärker der Weinſtok iſt, deſto mehr kann er vertragen und ihm zugemuthet werden. Wobey jedoch Rükſicht zu nehmen, ob er im vorhergehenden Jahre ſehr reichlich getragen, in welchem Fall man ihn in etwas ſoll ruhen laſſen und nicht zu viel aufſchneiden. — Noch mehr iſt dieſe Rükſicht zu nehmen, wenn er im vorhergehenden Jahre durch Hagelſchlag oder durch frühen oder ſpäten Winterfroſt hart mitgenommen worden, da er nothwendig ſich erholen muß.

Fünftens muß man beym Schneiden ſelbſt ſtets darauf ſehen, das alte Holz wegzunehmen, und ſeine Verlängerung durch ſchönes und ſtarkes junges Holz zu bewerkſtelligen; übrigens zugleich auf die Regelmäßigkeit ſeiner ausgebreiteten Aeſte ein Augenmerk zu richten, und ſolche nicht nur dem Auge zu Gefallen in einem gewiſſen

Gleich=

Gleichgewicht zu erhalten, ſondern vorzüglich dem Stok die Richtung zu geben, ſeine Säfte gleich zu vertheilen.

Sechstens muß man ſtets das ſtärkſte Holz, die ſtärkſten Reben beybehalten, und die ſchwächern Reben wegnehmen, oder ſie, wenn ſie beybehalten werden müſſen, nur auf ein oder höchſtens zwey Augen ſchneiden.

Es verhält ſich hiebey nicht bey dem Weinſtok, wie bey dem Kernobſt. Die ſtärkſten Reben geben die ſtärkſten Triebe, und die größten Trauben.

§. 9.

Fernere Anmerkungen von dem Schnitt ſelbſt des hohen und Spalierweinſtoks.

Zuförderſt kommt hier in Betracht die Zeit, wann der Haustraubenſtok geſchnitten werden ſoll, und ob das frühere oder ſpätere Schneiden im Frühjahr beſſer ſey? (— Denn vor Winter und im Winter zu ſchneiden iſt nicht ſo ſicher, als nach Winter.) — Es kommt aber hiebey auf die wärmere oder kältere Lage der Gegend, und auf den Stand des Weinſtoks an. In hoher Lage und warmem Stand muß er früher geſchnitten werden, als in der Ebene und Tiefe, oder bey kälterem Stand. — Man ſoll die Säfte des Weinſtoks nicht in den Reben, die doch weggeſchnitten werden müſſen, vertheilen, noch durch den Schnitt und das ſogenannte Weinen ausfließen laſſen, ſondern ſolche vielmehr im Stok zu ſeiner Verſtärkung zuſammenhalten und daher ſeinen Schnitt nicht bis nach wirklichem Ausſchuß des beſten Saftes verſchieben. — Niedrige Lage aber und kälterer Stand räth einen ungleich ſpätern Schnitt, weil da der Trieb nicht ſo frühe, und der Weinſtok dem Froſt und Reifen weit mehr ausgeſezt iſt. Ein

beſchnittener Weinſtok aber treibt ſeinen Saft eher als ein unbeſchnittener, und kann in jenem der Froſt leichter eindringen und Schaden verurſachen. Ueberdas kann man bey ſpäterem Schnitt leichter erkennen, was etwa verfrorne Reben ſind, die nicht grün und ſaftig, ſondern ſpröde und trokken, zu allem Wachsthum untauglich, und dahero weggenommen werden müſſen.

Daß bey dem Schneiden der Reben das Meſſer ſo zu führen, daß der Schnitt über dem Auge und zwar hinter demſelben, rükwärts, anfange und ſchief über dem Auge heraus gehe, damit beym Thränen der Saft nicht auf das Auge fließe und ſolches erſäufe und verderbe; — daß man dem Stok und der Rebe keinen Mißſtand dadurch mache, daß man Stozzel von 1 und 2 Zoll lang über dem Auge ſtehen laſſe ꝛc. wird kaum nöthig ſeyn zu erinnern.

Die bezeichnenden Ausdrükke (Terminologien) bey dem Schnitt des Weinſtoks in der Weingärtnerey ſind: a) Knoten, auf 1, 2 oder 3 Augen geſchnittene Reben (ſo werden ſie am Mayn und Rhein genennet, am Nekkar heißen ſie Zapfen, Stefte). b) Bögen, auf 5, 6 und 7 Augen geſchnittene Reben, welche krumm gebeuget und in einem Bogen angeheftet werden. Dazu kommen bey den Spaliertraubenſtökken c) die Zugreben, Kunklen, Flaſchenträger, die äußerſten auf 4, 5 und mehr Augen geſchnittene Reben. — Was übrigens im eigentlichen Weinbau die Köpfe, Schenkeln oder Ranken ꝛc. betrifft, gehet uns hier nicht an.

Bey dem Schneiden auf Knoten oder Zapfen, die höchſtens und ſehr ſelten 4 Augen bekommen, wird in der Weingärtnerey das unterſte Auge an der Ruthe nie mitgezählet, weil es insgemein blind iſt, und keinen Trieb hat, und wenn es auch treibet, ſo bringt es ein unnüzzes Schoß hervor. In der Obſtbaum-

baumgärtnerey heißt es ſchlafende Auge. — Welchen Zapfen nun 1, 2 oder 3 Augen zu laſſen ſeyen, muß nach der obenangeführten Regel die Beſchaffenheit des Stoks lehren.

Mit dem Bögenſchneiden aber muß inſonderheit ſorgfältig und behutſam zu Werke gegangen, und wenn es nicht Weinſtökke von beſonders ſtarkem Trieb ſind, und ſie fettes Erdreich haben, ſollen gar keine Bögen aufgeſchnitten werden. Bey hohen Weinſtökken und Baumſpalieren finden ſie überhaupt, ſeltene Fälle ausgenommen, nicht ſtatt, und können auch die ſtarktreibende durch Aufſchneidung vieler und ſtarkbeſezter Knoten und Zugreben zur Vertheilung ihres Saftes genugſam gezwungen werden. Bey niedrigen Spaliertraubenſtökken geſchiehet es öfters. Indeſſen ſchneide man auch den beſten Stökken nie keine Bögen höher, als auf 7 Augen, und dieſe nicht häufig an einem Stok. Hat man ſie einmal überſchnitten, ſo ſind ſie ſo geſchwächt, daß ſie ſich in etlichen Jahren nicht wieder erholen, wenn man ſie auch noch ſo ſorgfältig wartet. Sie laſſen bald die Augen zum Theil blind ſtehen, und die Augen, die Schoſſe treiben, bringen keine, oder wenige und kleine ſchwache Trauben. Man muß überhaupt, wenn Bögen geſchnitten werden ſollen, ſeinen Weinſtok wohl kennen, und ſeine Kraft, Alter, die Fettigkeit ſeines Standes ꝛc. in Betrachtung ziehen, auch Rükſicht auf das nächſtverfloſſene Jahr nehmen, wie ſein Ertrag geweſen, was er etwa gelitten ꝛc. — Uebrigens muß das Geſchäft des Bögenmachens zur ſchiklichen Zeit geſchehen, bey feuchter Witterung oder frühen Morgenſtunden, da die Reben zähe ſind und nicht ſo leicht brechen, auch ehe die Augen anfangen zu quellen. Man muß ferner behutſam ſeyn, daß man keine Augen abſtoße, und die Bögen ſo richte, daß die Sonnenſtrah-

len die beſte Wirkung darauf thun können: auch muß die Arbeit in der Mitte des Aprils geendiget ſeyn.

Die Zugreben, die äußeren Knoten an den Hauptäſten, müſſen erſt geſchnitten werden, wenn von der Mitte des Stoks an bis dahin die Knoten geſchnitten ſind. Denn die mehrere oder mindere Anzahl der aufgeſchnittenen Knoten oder Zapfen, und ihrer Augen, nebſt der übrigen Rükſicht auf den Trieb des Weinſtoks ꝛc. muß dem Weingärtner beſtimmen, wie lang er die Zugreben zu ſchneiden, oder wie viele Augen er ihnen zu geben habe, ob 4, 5, 7, 8 dienlich ſeyen? — Selten muß man die äußerſte vorjährige Rebe zur Zugrebe ſchneiden, ſondern ſie mit dem alten Holz ins Meſſer fallen laſſen, und entweder die nächſt dahinter folgende Rebe, wenn ſie ſchön und geſund iſt, oder, bey nöthigem Zurükſchneiden, die dritte rükfolgende Rebe zur Zugrebe erwählen.

Bey einem niedrigen Traubenſpalier, das die Wand oder das Geländer von unten auf bekleiden ſoll, iſt noch dieſes zu merken, daß die Reben, welche allernächſt beym Stamm und unten an den Hauptäſten befindlich ſind, immer auf 1 oder 2 Augen deswegen geſchnitten werden müſſen, damit man Läufer erhalte, welche zwar im erſten Jahr ſelten tragen, und nur dienen die Wand zu dekken, im folgenden Jahr hingegen gute Dienſte leiſten, beſonders wenn man einen alten Aſt ausmuſtern muß. — Auch dienen ſie ſehr bequem, wenn man Einleger machen und junge Stökke davon fortpflanzen will.

§. 10.

Vom Zug des Traubenſtoks an Bäumen in Girlanden.

In Italien iſt es ſehr gewöhnlich, daß Weinſtökke nahe an Bäumen gepflanzt, und von einem Baum an den andern, gleichſam in der Luft ſchwebend, ver-

mit-

mittelſt eines Draths oder an einem Baſtſeil gezogen werden, da es ſich denn vortreflich ausnimmt, wenn ſodann die Trauben wie in Girlanden herunterhängen. Man erſpart zugleich manchen Raum. Der Schnitt und die Behandlung ſolcher Art Weinſtöcke läſſet ſich leicht abſtrahiren. Man kann eine oder zwey Hauptreben an dem Seil hinziehen, hinreichend ſtark anbinden, und den Zapfen nur 1 Auge geben.

§. 11.

Von ferneren Behandlungen des Weinſtoks.

Das Anbinden der hohen und niedern Spalierweinſtöcke an die Latten, nachdem ſie geſchnitten ſind, iſt von dem Heften der Schoſſe und Reben unterſchieden. Das Anbinden der Stöcke, ihrer Ranken und Schenkel, wie auch der Bögen muß mit friſchen Weiden geſchehen und nicht mit Stroh, als welches dazu zu ſchwach iſt, mürb wird und leicht durch Wind und Wetter aufgeriſſen wird.

Das Erbrechen oder Verbrechen, wie es bey dem Weinbau genennet wird, heißt ſo viel, als unbrauchbare Schoſſe ausbrechen und zugleich den tragenden Reben den äußern Theil über der Frucht auf eine gehörige Länge abbrechen, welches Anfangs Junius geſchiehet. — Das Rebenausbrechen darf nur bey Stöcken geſchehen, die in maſtigem Boden mehr Holz treiben, als ihnen gehört. Dabey iſt aber Ueberlegung nöthig, ſonſt kann man einen Stok auf mehrere Jahre verderben. Bey dem Verbrechen muß man hauptſächlich für das künftige Jahr ſorgen, und ſoviel der wohlſtehendſten Reben ſtehen laſſen, daß man beym nächſten Schneiden Holz genug habe. Was aber die Seitenſchoſſe und Aberzähne betrifft, ſo werden ſämtliche Reben davon gereiniget — Was aber diejenigen Reben betrifft, welche Trauben haben, ſo

wird ſolchen die obere Spizze ſo weit abgebrochen, daß noch 3 oder 4 Blätter über der oberſten Traube ſtehen bleiben. Bricht man die Schoſſen kürzer ab, ſo iſt ſolches den Trauben deshalben nachtheilig, daß ſie der Sonne allzufrey ausgeſezzet werden.

Das Heften oder Anbinden der Schoſſe muß ohngefähr in der Mitte des Junius, und alſo vor der Blüthe des Weinſtoks verrichtet ſeyn, und iſt abſonderlich bey hohen Weinſtökken ein unumgänglich nöthiges Geſchäft, deſſen Reben gar leicht von ſchweren Regen und Windſtößen zu großem Schaden, auch auf das folgende Jahr, abgeworfen werden können. Bey ſtarktreibenden Weinſtökken iſt auch wol ein zweytes Heften nöthig, welches nach der Blüthe geſchehen muß, und wozu man Stroh, Baſt, Binſen ꝛc. nehmen kann.

Manche Sorten Weinſtökke treiben ein ſehr dikkes ſtarkes Laub, von welchem bey gedachtem zweyten Heften ein und anderes auszubrechen iſt, um den zarten Träubchen Luft zu machen: aber ja darf man hierinnen nicht zu viel thun. Denn wenn die Trauben den heißen Sonnenſtrahlen ausgeſezt ſind, ſo können ſie nicht reifen und ihr Saft gehörig langſam gekochet werden.

Endlich iſt das Abküpfeln, wie es die Rheingauer nennen, am Nekkar aber, wie auch in Sachſen Verhauen heißt, diejenige Arbeit, da von dem Anfang des Auguſts an und weiter hin jedes Schoß oben abgebrochen wird, damit der Wachsthum deſſelben in die Länge gehemmet, und die Zeitigung des Holzes befördert werde. Vor dem Auguſt aber darf ſolches nicht geſchehen, weil die Reben noch zu ſtark im Trieb ſind, und ſodann nur viele Nebenſchoſſe ausſtoßen würden, die dem Holz und den untern Augen nicht wenig

nig nachtheilig wären, und der Fehler, wie beym Sommerſchnitt des Obſtzwergbaums, entſtünde.

§. 12.

Einige Anmerkungen bey der Wartung des Weinſtoks, und Aufbewahrung der Früchte deſſelben.

Die jungen angeſezten Träubchen ſind überaus zart und empfindlich. Man gehe ſehr behutſam damit um, berühre und betaſte ſie nie, und ſey achtſam bey ihnen bey der Arbeit.

Vorzüglich ſoll man nichts am Weinſtok handthieren, wenn die Trauben blühen: in dieſem Stande ſind ſie auf die geringſte Erſchütterung und Bewegung äußerſt empfindlich, und laſſen die Beerlein abfallen.

Bey der Zeitigung der Trauben wird abſonderlich dem Haustraubenſtok gar häufig der größte Schade durch die Wespen und Sperlinge zugefüget. Nicht immer hat man die Bequemlichkeit oder die Erforderniſſe, den ganzen Weinſtok mit einem Nez oder Fiſchergarn zu umgeben. Das beſte Verwehrungsmittel iſt dieſes: Man mache Säkchen von feinem dünnen Papier, nach Maaßgabe der Trauben, etwa in der Geſtalt der Krämerdutten, tränke ſie mit Oehle oder mit Schweineſchmalz, und laſſe ſie wieder trokken werden; dann durchlöchere man ſie mit einer ſtarken Steknadel, ſtekke die Traube hinein und binde das Säkchen lokker zu, damit die Traube den Zugang des Saftes behalte. Dieſes Mittel wird zugleich der Traube die Reifung beſchleunigen und ihren Saft verfeinern.

Will man reife Trauben lange aufbewahren und friſch erhalten, ſo muß man ſie trokken und zur Tageszeit, wenn die Sonne den Thau verzehret hat, abſchneiden, ſodann paarweis mit einem Zwirnsfaden zuſammenbinden, in einer trokkenen und lüftigen

Kammer auf Stangen aufhängen, und fleißig die faulen Beeren ausſuchen, damit ſie einander nicht anſtekken. Je härterer Art nun die Trauben ſind und je weniger Saft ſolche haben, (wie die hartfleiſchigen Muskateller,) deſto länger halten ſich dieſelben. — Man hat aber noch

eine beſondere Art, die Weintrauben lange und bis in das ſpäte Frühjahr friſch zu erhalten.

Man nimmt ein Weinfäßchen, das auswendig und innen wohl geſäubert iſt, ſchlägt den Boden aus und läßt es trokken werden, legt die Trauben hinein, ſezt den Boden wieder ein, und verſpündet es wohl, daß nichts Flüſſiges eindringen kann: ſtellet es ſodann in ein größeres Faß, welches, nachdem es zugemacht iſt, mit Apfelwein, Eſſig ꝛc. voll gemacht wird. Dadurch wird die äußere abwechſelnde Luft gänzlich abgehalten, und die Trauben halten ſich ſodann bis Pfingſten. Man muß auch hierzu die fleiſchigſten und wenigſt ſaftige erwählen, und ſie von allen angeſtoßenen Beeren zuvor befreyen. Der Apfel- oder Birnwein, Eſſig ꝛc. wird ſodann auch immer noch brauchbar ſeyn, und jener wenigſtens zu Eſſig noch ganz wohl bereitet werden können, daß alſo dabey kein Verluſt ſtatt findet.

§. 13.

Beſchreibung der vorzüglichſten Tafeltraubenſorten, welche in unſern Gegenden in jedem Garten, der auch eben liegt und keine Berge hat, können gezogen werden, und alljährlich reifen.

A. Muskatellerſorten.

Der **Muskateller** verdient unter den Tafeltrauben den erſten Rang. Dieſe edle Traube führt auch

auch den Namen Weihrauch: bey den Italienern heißt er Muscatella: bey den Franzoſen Muscat, Muscadet, Frontignac: nach manchem Provinzialausdruk des Landmanns: Kümmeltraube. — Er hat viele Sorten, und gilt bey ihnen allen die Regel, daß man ihnen eine ſonnenreiche Lage, warme Mauern und Wandungen der Häuſer, vor andern Sorten geben ſoll, wenn ſie recht gut und reif werden ſollen. Sie haben gewöhnlich einen ſtarken müskirten Geſchmak, daher ſie auch den Namen haben, und eine veſte krachende Haut.

Darunter gehören:

1) Die weiße Muskateller. Muscata bianca.

Stammt aus Italien. — Seine Blätter ſind ſtark gezähnt und haben tiefe Einſchnitte, unten ſind ſie blaßgrün. Die Traube iſt groß: engbeerig: auf der Sonnenſeite gelb und braungeſprengt oder getüpfelt: die Beere rund: von einem ſüßen gewürzhaften Geſchmak: reif Ende Septembers.

2) Grüne Muskateller aus Ungarn.

Eine große zottigte Traube: die Beere rund und groß: grün und gefleckt: von einem ganz gewürzhaften aber nicht muskatellerartigen Geſchmak: reif Mitte Septembers.

3) Schwarzer Weihrauch. Muscat noire. (Aus Pays de Vaud in der Schweiz. *)

Seine Blätter ſind dreytheilig, mit nicht gar tiefen Einſchnitten, oben und unten hellgrün, nebſt einem rothen Stiel. Die Traube iſt mittelmäßig groß und gedrungen: die Beere von mittlerer Größe: ſchwarz: von einem ſüßen aromatiſchen Geſchmak: reif Ende Septembers und Anfang Octobers.

4) Blauer

*) Der ſchwarze Weihrauch aus Frankreich hat eine größere Traube und reift zu gleicher Zeit.

4) Blauer (violetſchwarzer) Weihrauch. Muscat violet noir. (Aus der Provence. *)

Die Königin unter den Muskatellerſorten, und die Mutter des beſten Muskatellerweins. — Die Traube iſt groß und gedrungen: die Beere ſchwarzblau: reich an gewürzhaftem Geſchmak: reif Ende Septembers. — Liebt die Mauer.

5) Rother Weihrauch. Muscat rouge.

Die Traube iſt groß und gedrungen: die Beere groß: rund: mehr roth als ſchwarz: von ſtarkem Muskatellergeſchmak: reif Ende Septembers. — Er liebt eine gute und warme Lage und wird beſſer an Mauren und Wänden als an Pfählen. Will man ihn aber an Pfählen in Bögen und Zapfen ziehen, ſo darf er nicht mehr als 2, 3 Schenkel bekommen, und auf jeden Schenkel nur 2 Zapfen und darauf höchſtens 3 Augen behalten.

* Daß man bey Weinſtökken an Mauren und Wänden 1 oder ein Paar Schenkel und Zapfen mehr ſtehen laſſen könne, als an Pfählen, verſtehet ſich von ſelbſt.

6) Malvaſier-Muskateller. Malvoiſié musquée. (Aus der Provence.)

Die Traube iſt groß und zottig: die Beere groß und breit: weißgelb: von ſüßem edlen gewürzhaften Geſchmak: hat den Fehler, daß ſie die Näſſe nicht wohl vertragen kann und die Beeren davon aufſpringen: reif gegen Ende Septembers.

* Die Inſel Sicilien verſchikt viel von ihrem weißen und rothen Muscato di Siracuſa oder Malvaſier, den man aus Livorno am beſten beziehen kann.

7) Aſch-

*) Der rothe Muskateller aus Spanien hat ſehr große Trauben, blaßrothe Beeren, ziemlich dicht beyſammen, und ſind groß und rund, reif Anfang Octobers. — Der aus Italien hat ſchwarzrothe Beeren.

7) Aſchgraue Muskateller. (Aus dem Elſaß.)

Die Traube iſt ſchön von Anſehen: groß: lang: gedrungen; die Beere groß, rund: aſchfarbig: von vortreflichem Geſchmak: reif gegen Mitte Septembers. — Iſt nicht genug zu empfehlen.

8) Spaniſche Muskateller. Schwarze ſpaniſche Muskadine.

Eine Extraſorte, die eine koloſſaliſche Traube hat zu acht Pfund ſchwer, mit großen Beeren. — Wenn ſie an der Wand bis in October hängen bleibt, ſo hat ſie bey ihrer Pracht und Größe an Delikateſſe faſt keine ihres gleichen.

9) Großer Boromeo. Baromet aus Malaga.

Auch eine der größten Trauben, die ein ſchönes Anſehen auf der Tafel geben. Die Beeren ſind groß: rund: gelblich grün: reif Ende Septembers.

10) Portugieſiſche Muskateller.

Eine weiße koloſſaliſche Traube, die zu 7 Pfund ſchwer wird. Ihre Beere iſt groß, rundlich, mit ſehr kleinen Kernen und ſo fleiſchig, daß man ſie von einander ſchneiden kann, ohne daß ſie den Saft fließen läßt: reift aber Anfang Octobers. — Von Muskatellergeſchmak hat ſie bey uns wenig.

11) Zibeben-Muskateller von Alexandrien. Muscat a gros grains d'Alexandrie.

Dieſe wird bey uns nicht immer zeitig; ſie erfordert ein gutes Weinjahr und warme Mauern oder Wandungen der Häuſer. Uebrigens aber iſt ſie eine große edle Traube: zottig: die Beeren groß, eyförmig: gelb: von einem ſüßen ächten Muskatellergeſchmak. Sie iſt auch desfalls vorzüglich, daß ſie ſich ſehr lange aufhalten läßt: reift im October.

§. 14.

§. 14.

Beſchreibung vorzüglicher Tafeltrauben

B. Gutedelſorten.

Nach der Muskateller ſtehen als Tafeltrauben in vorzüglicher Achtung die Gutedel, in Franken Junker genannt: in Oeſterreich Muskateller: in Frankreich Chaſſelas, Notre Dame, Muscadin. Sie ſtammen meiſt aus Champagne und haben einen flüchtigen Wuchs. Schäzzenswerthe Sorten ſind:

12) Die große ſpaniſche Muskatellertraube. Blanc à gros grains.

Ob ſie ſchon Muskateller genennt wird, ſo gehört ſie doch zu den Gutedeln. — Sie iſt aus der Schweiz, und eine koloſſaliſche Traube bis zu 7 Pfund ſchwer: hat runde Beeren, nicht dichte beyſammen: weißgelb: von ſüßem gewürzhaften Saft: reif Ende Septembers.

13) Schwarzer Gutedel. Chaſſelas noir.

Ihre Blätter ſind hellgrün, glatt: die Traube groß: gedrungen: die Beere rund: ſchwarzblau: von einem ſüſſen angenehmen Geſchmak: reif Ende Septembers.

14) Rother Gutedel. Chaſſelas rouge.

Dieſe iſt noch vorzüglicher, als ihre Schweſter die ſchwarze. — Groß, gedrungen: die Beere rund: ziemlich groß: dunkelroth: von ſüßem ziemlich gewürzhaften Geſchmak und trägt reichlich: reif Anfang Septembers.

15) Großer rother ſpaniſcher Gutedel.

Er befindet ſich am beſten an ſonnenreichen Mauern und Wänden. — Seine Traube iſt ſehr groß: die Beere dichte beyſammen: reif Ende Septembers.

16) Weiſ-

16) **Weißer oder gelber Gutedel.** Chaſſelas blanc.

Dieſer iſt die bekannte, an den Häuſern häufig gezogene gute Traube von entſchiedenem Werth, die zottig wird, helle, glänzende, ſüße und gewürzhafte runde Beeren hat, mit einer dikken fleiſchigen Haut, und Anfang Septembers reift. Sie hat gar oft unter ihren groſſen Beeren, wenn zur Blüthezeit Regen einfällt, viele ganz kleine Beerlein: die aber vorzüglich ſüß und delikat werden. Der Stok iſt ſehr fruchtbar und macht ſtarkes Gewächs. — Er ſtammt aus Frankreich.

17) **Grüner Gutedel.**

Dieſer kommt faſt ganz mit dem weißen überein, und hat nur eine grünere, nicht ſo fleiſchigte Haut. Jener iſt jedoch etwas vorzüglicher.

18) **Die Krachmoſt.** (Aus dem Breisgau.)

Eine vorzügliche Sorte Gutedel. — Ihre Traube iſt weit größer und vollkommener, als die des gewöhnlichen Gutedels: die Beere rund: groß: weißgelb: von einem treflichen Geſchmak: reif Anfang Septembers.

§. 15.

Beſchreibung vorzüglicher Tafeltrauben

C. Burgunderſorten.

Dieſe zeitigen noch eher als der Gutedel, und ſind ſchäzbar:

19) **Clävner.** Auvernas rouge. (Aus Chiavena oder Cläven.)

Ihre Blätter ſind ganz rund: dreytheilig: mit breiten kurzen Zähnen, die immer etwas röthlich ſcheinen: blaßgrün mit weniger Wolle. — Die Traube iſt engbeerig: die Beere länglich: groß: ſchwarz: von einem ſüßen gewürzhaften Geſchmak: reif Anfang Septembers.

20) Schwarzer Burgunder. Schwarzer Clåvner. Auvernas noir.

Die Traube iſt mittelmåßig groß: engbeerig: die Beeren rund: zart: ſchwarz: ſüß und delikat. Sie reift von Mitte Auguſts an und wird in den ſchlechteſten Weinjahren gut. Der Stok iſt überaus fruchtbar und verdient vorzüglich eine Stelle im Obſtgarten, oder an den Wohnungen.

21) Augſt-Clåvner. Pinau Noirien.

Mittelmåßig groß: hat runde rothe Beeren, von einem vortreflichen Geſchmak: reif im Auguſt.

22) Müllertraube. Gros Noir.

Die Blåtter ſind daran kenntlich, daß ſie beym Aufſchließen wie gepudert ſind. — Die Traube iſt groß: die Beere rund, dicht am Kamm glånzend ſchwarz: von einem ſüßen gewürzhaften Geſchmak: reif Anfang Septembers.

23) Dikſchwarze. Truſſiaux.

Eine große engbeerige Traube, mit runden ſchwarzen Beeren von ſüßem gewürzhaften Geſchmak: reif Ende Septembers.

§. 16.

Vorzügliche Sorten
D. Zibebentrauben.

Dieſe edle Tafeltrauben empfehlen ſich ſchon beym Anblik. Ihre Beeren ſind långlich und haben die Geſtalt der Eicheln. Von Geſchmak ſind ſie angenehm ſüß, jedoch nicht gewürzhaft. Ihre långliche Beeren, ſowol blaue als weiße, ſind groß: gedrungen, und haben nur den Unterſchied, daß jene, die weißen, in der Mitte des Septembers reifen, die ſchwarzen aber ſchon zu Ende des Auguſts.

24) Die blaue Zibebe.

Sie ſtammt aus Spanien. — Die Traube iſt mittelmäßig groß, und reift Anfang Septembers.

25) Die weiße Türkiſche Zibebe.

Iſt eine unvergleichlich ſchöne, große und delikate Traube: hat ſehr große Pflaumengeſtaltige oder eyförmige gelbliche Beeren und macht eine zottigte Traube, welche einen großen Teller bedekt. Sie iſt fleiſchig, voll delikaten ſüßen Safts, reift Anfang Octobers. — Sie verlangt eine ſonnenreiche Mauer.

§. 17.

E. Oeſterreicher oder Silvaner.

Deren giebt es weiße, grüne, rothe und ſchwarze.

26) Grüner Silvaner.

Mittelmäßig groß: gedrungen: kurz: engbeerig: die Beeren grün, an der Sonnenſeite bräunlich geſprengt: von einem ausnehmend ſüßen Geſchmak: reif im September. — Trägt früh und reichlich.

27) Schwarzer oder blauer Silvaner.

Iſt noch vorzüglicher als der grüne. Er hat nicht nur Süßigkeit, ſondern auch Gewürz: Geſtalt und Zeit der Reife hat er mit jenem gemein. Seine Beeren ſind ſchwarzroth.

28) Schwarzer Orleaner.

§. 18.

F. Verſchiedene frühe und ſpäte Sorten.

29) **Rother Traminer.** Gris rouge. Fromentin rouge *)

Die Traube iſt klein, engbeerig, hat hellrothe längliche kleine Beeren von einem ſüßen gewürzhaften Geſchmak und reift im September.

30) **Rulånder.** Gris commun. **)

Eine gedrungene Traube mit kleinen etwas leberfarbenen Beeren von einem ausnehmend ſüßen Geſchmak: reif im September.

31) **Die Jakobstraube.** Précoce.

Sie ſtammt aus Champagne, und wird wegen ihrer frühen Reife um Jakobi zu Ende Julius und Anfang Auguſts alſo benennet. — Eine kleine zottigte oder weitbeerigte Traube, mit runden ſchwarzen Beeren: ſüß und etwas gewürzhaft von Geſchmak.

32) **Die St. Lorenztraube.** St. Laurent.

Sie iſt groß und zottig, mit weißen, wie Pflaumen großen Beeren, reif im September. — Sie iſt die allerſchönſte Traube, und hält ſich bis Weihnachten.

33) **Früher von der Laan.**

Hat eine ſtarke zottigte Traube, mit großen runden weißen Beeren, von ſüßem treflichen Geſchmak: reif im Auguſt.

34) Weiſ-

---

*) Tramin, ein Dorf am Fluß Etſch in Tyrol. Er heißt auch der Marziminer.

**) Hat ihren Namen von einem Kaufmann in Speyer, der dieſe edle Traube zu Anfang dieſes Jahrhunderts zuerſt in Menge angebauet hat.

34) Weißer Frühleipziger.

Die Traube iſt von mittlerer Größe, und hat längliche Beeren, die außerordentlich ſüß werden, wenn ſie lange hängen: reif gegen Ende Auguſts.

35) Früher blauer Ungariſcher.

Seine Traube iſt klein, aber ſüß und angenehm: reif Anfang Septembers.

36) Weißer Portugieſer.

Eine trefliche Frucht, reif Anfang Septembers.

37) Der edle Vernaggio. (Aus der Schweiz.)

Eine überaus große Traube, mit großen, runden, ganz ſchwarzen Beeren, von treflichem Geſchmak: reif Ende Septembers.

38) Lugiana bianca.

Eine große vortrefliche Traube: reif Ende Auguſts.

39) Alicant.

40) Geißdutten.

41) Rother Heiniſche.

42) Sapilier oder Nazarener.

43) Anguur Aſi, Späte blaue.*)

Die Traube iſt von koloſſaliſcher Größe: ſchwarz: vollbeerig: gedrungen und im Geſchmak von einem außerordentlich feinen Parfüm.

44) Der Peterſilienwein.

Eine zottigte Traube mit weißen Beeren. — Er zeichnet ſich durch ſein tiefausgeſchnittenes, der Peterſilie ähnliches, Blatt aus. Trägt aber nicht fleißig. Er pflanzt ſich in ſeiner Art durch den Samen fort.

*) Den treflichen Weinſtok hat der berühmte und für die Traubenpomologie zu früh verſtorbene Prof. Martini aus Perſien mitgebracht.

45) Der Thränenwein. Lacrymae Chriſti.

Am Veſuv, da der beſte Wein unter den italieniſchen wächſt, hat man dieſer Sorte 2 Varietäten, weiße und blaue. Die weiße (wovon die Reben aus der Inſel Cypern dahin gebracht worden, und auf der einen Seite des Veſuvs bey Reſina wachſen) geben den edlen weißen Wein, der Lacrime bianche heißt: und die blaue auf der andern Seite des Veſuvs, den röthlichen Wein, Lacrime roſſe. Er iſt fett, ſehr geiſtig, und ſticht gleichſam auf der Zunge. Er hat außer ſeinem lieblichen Geſchmak auch einen guten Geruch und iſt ſehr geſund. Er wird auch Jungfernwein genennt, weil er aus den ausgeleſenſten Trauben ohne gewaltſames Preſſen gemacht wird, ſo daß man den Moſt thränen- oder tropfweis ſammelt. — Die Traube hat runde Beeren von anſehnlicher Größe.

46) Die Aſtracaniſche Traube.

Soll eine von den allervorzüglichſten und größten ſeyn. (Aus der Nachbarſchaft von Aſtracan unmittelbar erhalten.)

Sieben-

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Johannisbeerſtrauch und Stachelbeerſtrauch.

§. 1.

Herkunft und Beſchreibung des Johannisbeerſtrauchs.

Der Johannisbeerſtrauch, welcher mit ſeinen kühlenden ſüßſauren Früchten und Beeren Kindern und Erwachſenen, Geſunden und Kranken ſo manche Erfriſchung und Labung ſchenkt, und zu ſo mancherley Delikateſſen in der Conditorey und Küche dienet, auch einen treflichen Wein liefert, hat die Inſel Zante zum Vaterland und iſt erſt vor 200 Jahren von da nach England und hernach zu uns gekommen, und nunmehr in allen Gärten wenigſtens nach ſeinen gemeinen Sorten bekannt und angepflanzt. — Er gehöret zu der Pflanzengattung Ribes, Krausbeere, und nach dem Pflanzenſyſtem des Linne in die erſte Ordnung der fünften Klaſſe, welche Pentandria Monogynia genannt wird, und diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche 5 Staubfäden und einen Staubweg haben.

Es giebt 2 beſondere Arten von Johannisbeeren, nemlich:

A. Die ſchwarze Johannisbeere, auch Gichtbeere genannt, Ribes nigrum Linn.

Dieſe beſchreibt Linne alſo: Ribes (nigrum) inerme, racemis piloſis, floribus oblongis,

gis, d. i. Ribes, welche unbewehrt iſt, und haarige Blumentrauben mit länglichen Blumen hat; auf welche lokkere Trauben von ſchwarzen Beeren folgen, welche etwas größer ſind, als die eigentlichen Johannisbeeren.

B. Die eigentliche Johannisbeeren,

welche der Ritter alſo beſchreibt: Ribes (rubrum) inerme, racemis glabris pendulis, floribus planiuſculis, d. i. Ribes, welche unbewehrt iſt, und hängende glatte Blumentrauben, und flache Blumen hat; auf welche nach Beſchaffenheit der Sorten, entweder rothe oder weiße herabhängende Träubchen von Beeren folgen, welche im Junius oder Julius reif werden.

Der Johannisbeerenſtrauch erreicht eine Höhe von 6 bis 7 Fuß, wächſet buſchig und theilet ſich unten in viele Zweige. Seine Blätter ſind dreylappig, und ſeine Blüthen fünfblättrig, und hängen an dünnen Fäden. Er trägt ſowol am jungen als alten Holz, und oft treibt er ſeine Früchte unmittelbar aus den Knospen der jungen vorjährigen Zweige, am reichlichſten aber trägt er ſie an einer Art von Fruchtträgern, welche am alten Holz befindlich ſind. Seine Fruchtzweige bleiben viele Jahre tragbar.

Er nimmt mit einem jeden Boden vorlieb, und läßt ſich die ſchlechteſte Lage gefallen: allein in einem guten, friſchen, lokkern Boden wächſt er freilich viel freudiger, und trägt weit mehr, ſchönere und beſſere Früchte, als im ſchlechten Lande.

Gar zu alte Stökke bringen gemeiniglich kleine und ſchlechte Früchte. Man muß daher die alten Schenkel in der Erde abſchneiden und aus den Wurzelſchoſſen, wenn ſie deren nicht ſchon haben, neue

Stök-

Stökke erziehen, oder nach verneuerter Erde andere an ihre Stelle ſezzen.

Es giebt größere Sorten Johannisbeeren, welche billig vor den kleintraubigten und kleinbeerigten einen Vorzug haben. Sie ſind weniger ſauer, und überhaupt angenehmer zu eſſen, als die kleinere.

Der Johannisbeerſtrauch trägt in den allermeiſten Jahren reichlich, und leidet nicht vom Froſt, taugt dahero vorzüglich in die Nordländer zu Wein. Fehljahre giebt es im Ertrag bisweilen, wenn in ſeiner Blüthezeit, die Anfang May iſt, viele kalte Regen einfallen, davon ſie viele Beerlein verlieren.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Es iſt nichts leichter zu erziehen, als dieſes Geſträuch. Man darf nur 1 bis 2 Fuß lange junge Zweige, (Sommerlatten) unter einem Gelenk, Knoten oder Auge gerade abſchneiden, es ſey im Herbſt oder Frühjahr, und bis auf ein Drittheil ihrer Länge in die Erde an einem ſchattigten Ort ſtekken, ſo ziehen ſie Wurzeln.

Außerdem treiben ſie gar viele Wurzelausläufer, wovon diejenigen, welche einen hohen und ſtarken Schuß gethan haben, ſchon im Herbſt können abgenommen und verpflanzt werden.

Auch durch Ableger laſſen ſie ſich gar füglich fortpflanzen. Man beugt im Herbſt oder Winter niedrigſizzende Zweige 3 Zoll tief bis an die Spizze in die Erde, da ſie denn Wurzeln ſchlagen und im folgenden Herbſt abgenommen und reihenweiſe in die Pflanz- und Baumſchule verſezt werden können. — Beym Verpflanzen können ſie ſämmtlich rathſam um ein

ein merkliches tiefer geſezt werden, als ſie zuvor geſtanden. Denn da dieſe Art Strauchwerk, ſo wie das folgende, die Art haben, daß ihre beſte Wurzeln aus dem jungen Holze oder aus den Sommerlatten treiben, ſo wurzeln ſie und treiben viel ſtärker, als wenn ſie in ihrer erſten Tiefe geſezt werden.

Man kann ſie ziehen und ſchneiden, wie man will: hochſtämmig, d. i. zu Bäumchen von 2, 3 und 4 Fuß Schafthöhe, keſſelförmig, kugelförmig, als Buſch, Spalier, Fächer ꝛc. — Die hochſtämmigen Büſche werden mit einem einzelnen Schaft erzogen und ihnen anfangs gegen 2 Fuß hoch alle Seitenzweige genommen. Dann läßt man ſie oben Zweige treiben und eine regelmäßige Krone machen, ohne deſſen Aeſte eher zu verſtuzzen, als bis die Krone ihre völlige Höhe erreicht hat. — Soll die Krone keſſelförmig gezogen werden, ſo ſchneide man die in der Mitte derſelben ſtehenden Zweige heraus, damit die äußern Zweige in einer regelmäßigen Entfernung in einem Zirkel ringsumher ſtehen. Bey kugelförmigen Kronen wird ebenfalls darauf geſehen, daß die Zweige in einem regelmäßigen Abſtand von außen und innen erzogen werden. Weiterhin muß nicht nur der Schaft rein erhalten, und alle Wurzelausläufer weggenommen, ſondern auch in der Krone alle unregelmäßige und über andere Zweige herwachſende junge Schoſſe, deren ſie gar viele treiben, ausgeſchnitten und nur eine mäßige Anzahl junger regelmäßiger Triebe, ohne ſie zu verkürzen, bis an den Winter gelaſſen werden. Bey dem Hauptſchnitt im Frühjahr aber muß man ihnen die im vorigen Sommer etwa zu viel gelaſſenen oder unregelmäßigen jungen Schoſſe glatt am Holz wegſchneiden, und nur die regelmäßigen beybehalten, und zugleich an jedem Zweig einen jungen Trieb zum Leitreis ſtehen laſſen. Allzulange, zu weit umſchweifende und dergleichen unregelmäßige Zweige, unfrucht-

fruchtbar gewordenes Tragholz ꝛc. wird abgeſchnitten, die geſunden Fruchtträger aber geſchonet. Fehlet es nicht an Raum, ſo läßt man die obern Leitreiſer unverkürzt, und ſie in die Höhe und Weite frey fortwachſen, hat aber der Buſch ſeine mäßige Größe, die er haben ſoll, können ſie nach Gefallen verſtuzt und im März an allen Zweigen die Spizzen abgeſchnitten werden, um dadurch ſowol ihre Rundung zu bilden, als das Fruchttragen zu vermehren. — Bey ſolchen Johannisbeerſträuchen, welche an Mauren und Spalieren fächerförmig gezogen werden ſollen, werden die Seitenzweige vier bis fünf Zoll von einander entfernt wagerecht, oder radſpeicherartig in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet, bis zu ihrer vollkommenen und beſtimmten Größe. Sodann nimmt man ihnen im Sommer alle vorn herauswachſenden, oder ſonſt unregelmäßigen oder überflüſſigen jungen Triebe, und läßt ihnen nur einige regelmäßige Seitenzweige oder zu Leitreiſern dienliche Schoſſe, ohne ſie jezt zu verkürzen. Im Winter aber werden alle überflüßige abgeſtorbene oder unregelmäßige Zweige glatt am Holze weggeſchnitten, jedoch aller noch tragbaren Fruchtträger geſchonet und alle Zweige entweder verkürzt, oder wenn noch Raum iſt, nach ihrer Beſtimmung fortgeleitet.

Will man die Johannisbeeren Früchte, zumal die großen Holländiſchen, in ihrer Größe und Schönheit erhalten, ſo müſſen ſie nicht nur in einem fetten guten Boden gepfleget, ſondern auch alle 2 oder 3 Jahre ihr altes Holz ausgeſchnitten und in jungem Holz erhalten werden, ſonſt werden ſie ſo klein, als faſt die gewöhnlichen.

Will man frühzeitig Johannisbeeren haben, ſo darf man nur einige in eine ſüdliche Lage an die Mauer ſezzen, andere in eine weſtliche und öſtliche, und wenn man ſpät reife verlanget, in einen gegen Mitternacht gerichteten Stand. Außerdem aber hat

dieſe Frucht die Art an ſich, daß ſie, ob ſie ſchon überreif iſt, nicht nur keineswegs abfällt, ſondern auch in ihrer Güte und Geſchmak zunimmt, wenn man ſie am Holz hängen läßt. Man kann ſie gar lange und bis in September, wo ſie ſchattig ſtehen, am Stok hängen laſſen, und ſie oft ſpäte am beſten benuzzen.

§. 3.

Anwendung der Johannisbeeren zu Wein.

Es dienen die Johannisbeeren, vorzüglich die rothen, zu einem vortreflichen Wein. Man ſammlet ſie, wenn ſie vollkommen reif ſind, nach dem Thau, läſſet ſie etliche Stunden an der Sonne liegen, beeret ſie ab, wirft ſie in ein aufgeſchlagen Faß, und zerſtampft ſie darinnen mit einem hölzernen Stößer. Wegen der Dikke des Safts gießt man nach Verhältniß der Menge etwas Waſſer zu, bis es dünne genug iſt; (denn ohne einen gewiſſen Grad von Flüſſigkeit kann die Gährung nicht ordentlich vor ſich gehen). Das Faß läßt man an einem mäßig warmen Ort ſtehen, dekket es mit einem Sak zu, und legt den Faßboden darauf. Nach wenig Stunden erfolgt eine Gährung, die Maſſe blähet ſich auf und ſteigt in die Höhe. Sobald ſich nun die Maſſe wieder ſezt, wonach man fleißig ſiehet, wird die Flüſſigkeit in kleine Fäſſer abgezapft und in Keller gelegt. Man legt die Spunten nur oben auf, damit die Gährung vollende: und ſo wie ſich der Wein ſezt, ſo füllet man ſie mit dem gleichen Wein auf, wovon man zurükbehält. Läßt die Gährung nach, ſo ſpündet man nach und nach zu, doch nicht ganz, bis die Gährung geendet iſt und man kein Sauſen mehr höret. Nach 2 Monaten wird der Wein abgezogen, und wieder veſt verſpündet, oder auf Bouteillen gelegt, die den Tag zuvor wohl gereini-

reiniget und mit etwas Franzbrandewein ausgeſpühlt worden.

Man kann ihn auch dem koſtbaren Maderawein ähnlich machen, wenn man halb Johannis- und halb Stachelbeeren nimmt. Dieſe werden zuſammen gequetſcht, auf 30 Pfund 12 bis 15 Pfund Waſſer gegoſſen: alsdenn etwa 16 Stunden ruhig ſtehen gelaſſen, darauf ausgepreſſet und die Flüſſigkeit in ein verhältnißmäßiges Fäßchen gefüllt, das an einem mäſſig kühlen Ort in Ruhe ſtehen muß, bis ſie klar iſt. Sobald das erfolgt, wird die Flüſſigkeit, ohne das Fäßchen zu bewegen, auf ein anderes Fäßchen gezogen, und etwa auf 7 Pfund Saft, 1 Pfund ſtarker Franzbrandewein gegoſſen, beides wohl vermiſcht, und das Fäßchen zugemacht. Nach Verlauf von 3 Monaten iſt es ein vortreflicher Wein. — Wer ihn gern ſüß haben will, kann bey dem Zuſaz des Weingeiſtes eine beliebige Portion Zukker hinzufügen.

§. 4.

Beſchreibung verſchiedener Sorten Johannisbeeren.

1) Die ſchwarze Johannisbeere. Gichtbeere. Groſeiller à fruit noir.

Dieſer Strauch hat größere Blätter, als die gemeinen. Ihre Oberfläche iſt ebener und die Zahnungen weit nicht ſo ſpiz; haben einen ſtarken Geruch, und auch das Holz ſebſten, wenn es nur ein wenig gerieben wird. — Die Beeren ſind viel größer, als die ordentlichen Johannisträubchen, pechſchwarz, dunkel und haben einen manchem Gaumen nicht angenehmen wacholderbeerartigen Geſchmak, und Holz und Blätter einen ſehr ſtarken Geruch. Indeſſen haben ſie doch manche Liebhaber und ſind geſund; vornemlich aber dienen ſie zur Arzeney, und das Holz wird wider die Gicht häufig gebraucht, und im Waſſer gekocht und getrunken. Sie reifen im Julius. — Sie

ſind

ſind nicht ſogleich reif, ſüß und gut, ſobald ſie ſchwarz ſind, ſie müſſen noch eine Zeit hängen und weich ſeyn.

2) **Die ſchwarze Johannisbeere mit dem makulirten Blatt.**

Dieſer Strauch macht ein buntes Anſehen unter den übrigen. Seine Blätter ſind ſämmtlich mit gelben Strichlein und Punkten gleichſam beſprizzet und voll dergleichen Flekken. Uebrigens iſt die Frucht die nemliche ſchwarze wie gewöhnlich, nur etwas kleiner.

3) **Die ſchwarze Virginiſche Johannisbeere. Die Amerikaniſche ſchwarze Johannistraube.** Groſeiller de Virginie. Ribes Americanum nigrum *).

Dieſe hat etwas kleinere Blätter und kleinere Beeren, aber von eben dem Geſchmak und Geruch.

4) **Gemeine rothe Johannisbeere.** Groſeiller à fruit rouge.

5) **Gemeine weiße Johannisbeere.** Groſeiller à fruit blanc.

6) **Gemeine fleiſchfarbne Johannisbeere.** Groſeiller à petit fruit couleur de chair.

7) **Gemeine perlfarbne Johannisbeere.** Groſeiller à fruit perlé.

Sämmtliche Sorten ſind in allen Gärten bekannt.

Vor=

*) Ihr botaniſcher Name iſt: Ribes Campanulatum.

Vorzüglicher ſind:

8) Groſze Holländiſche rothe Johannisbeeren.

Dieſe ſind etwas gröſzer von Beeren, und haben lange Trauben. Auch iſt das Gewächs der Staude viel ſtärker und anſehnlicher.

9) Groſze weiſze Holländiſche Johannisbeeren. Groſeiller à gros fruit blanc.

Dieſe ſind wie überhaupt die weiſzen Johannisbeeren ſüſzer, als die rothen, und dieſes eine vorzügliche Sorte.

10) Fleiſchfarbne oder blaſzrothe Champagner Johannisbeere. Groſeiller à gros fruit couleur de chair.

11) Perlfärbige Johannisbeeren. Groſeiller à fruit perlé.

12) Man hat auch Spielarten von rothen und weiſzen Johannisbeerſträuchen, die weiſzgefleckte und gelbgefleckte Blätter haben. Sie ſind blos zur Zierde, die Früchte haben nichts voraus.

§. 5.

Vom Stachelbeerenſtrauch.

Der Stachelbeerenſtrauch (Ribes Groſſularia L. Ribes Groſſularia aculeata, Groſeiller épineux) gehöret auch zum Geſchlecht der Johannisbeere. Denn ob ſchon ſein äuſzerliches Anſehen von dem des Johannisbeerſtrauchs ſehr verſchieden iſt, ſo ſind doch alle Charaktere die nemlichen, und keine andere Verſchiedenheit, als daſz die Theile gröſzer oder kleiner ſind. — Es iſt auch ganz wahrſcheinlich, daſz die edleren

ren Sorten des Stachelbeerſtrauchs, ebenfalls mit dem Johannisbeerſtrauch von der Inſel Zante nach England gekommen, weil daſelbſt die ſchönſten und gröſten Arten befindlich ſind, die bis daher bey uns noch ſelten geweſen.

Es giebt aber verſchiedene Arten (Species) von Stachelbeeren, welche wieder beſondere Sorten (Varietas) unter ſich haben.

Die erſte Art iſt:

1) Die Gartenſtachelbeere, Kloſterbeere, gemeine weiße Stachelbeere, Ribes Groſſularia Linn., welche Linne botaniſch alſo beſchreibt: Ribes (Groſſularia) ramis aculeatis, petiolorum ciliis piloſis, baccis hirſutis, d. i. Ribes, mit dornigen Aeſten, mit Blattſtielen, die mit Haaren eingefaßt ſind, und mit zottigen oder rauhen Beeren.— Sie hat einen niedrigen, ſtrauchigen Stamm, welcher ſich ganz niedrig in ſehr viele Zweige vertheilt, eine buſchige Krone macht, und mit Stacheln beſezt iſt. Seine Blätter ſind etwas klein, dreylappig, und die Stiele mit Haaren eingefaßt. Seine Blüthe iſt klein und grünlich, und folgen daraus Beeren, die mit kleinen Härchen beſezzet ſind.

2) Rothe, rothbraune Stachelbeere, Ribes reclinatum Linn. und wird von Linne alſo beſchrieben: Ribes (reclinatum) ramis ſubaculeatis reclinatis, pedunculis bractea triphylla, d. i. Ribes, deren Zweige zurükgebogen, und nur mit wenig Stacheln beſezt, und deren Blumenſtiele mit einem dreyfachen Dekblättlein verſehen ſind. — Der Stamm iſt niedrig, ſtrauchig, mit niederhängenden, nur wenig ſtachlichten Zweigen. Seine drey-

thei-

theilige Blätter ſind breit und haben an ihren Stielen ein dreyfaches Dekblatt, und die Blüthenblumen ſind klein und grünlich.

3) Wilde oder kleine Stachelbeere, Ribes Uva crispa Linn., die er alſo beſchreibt: Ribes (Uva crispa) ramis aculeatis, baccis glabris, pedicellis bractea monophylla, d. i. Ribes, mit ſtachlichten Zweigen, glatten Beeren, und Blumenſtielen, welche mit einem einfachen Dekblättlein verſehen ſind. — Sie hat einen ſtrauchigen Stamm, mit Stacheln beſezte Zweige, dreytheilige glatte Blätter, die an den Stielen ein einzelnes kleines Dekblatt haben.

4) Stachlichte oder kleine amerikaniſche Stachelbeere, Ribes oxyacanthoides Linn. von ihm alſo beſchrieben: Ribes (oxyacanthoides) ramis undique aculeatis, d. i. Ribes, mit Zweigen, welche auf allen Seiten mit Stacheln beſezt ſind. — Sie hat einen ſtrauchigen Stamm, deſſen Zweige überall mit Stacheln beſezt ſind, und etwas große Blätter, die wie Weißdornblätter dreylappig ſind.

Der Stachelbeerſtrauch thut faſt in allem Boden gut, liebt aber vorzüglich eine ſchwarze, lokkere Gewächserde. Er wächſt 3 bis 4 Fuß hoch, treibt niedrige Zweige, und macht eine ſehr buſchige Krone. Seine Beeren trägt er beides am jungen und am alten Holz, ſowol unmittelbar aus den Augen ſeiner Sommerlatten, als auch an kleinen Fruchtträgern, die an den 2, 3 oder mehrjährigen Zweigen ſtehen. Er iſt der erſte, der im Frühjahr hervortritt, gegen die Witterung ſehr dauerhaft iſt, und deſſen Früchte ebenfalls ſehr angenehm ſind, und ſowol friſch gut ſchmekken, als auch zum Einmachen mit Zukker oder in Eſſig ꝛc. angewendet werden, vorzüglich aber einen angenehmen Wein geben.

§. 6.

§. 6.

Fortpflanzung und Erziehung der Stachelbeerſträuche.

Man kann die Stachelbeerſträuche eben ſo leicht, als die Johannisbeeren aus Wurzelausläufern ſowol, als aus abgeſchnittenen Zweigen, und auch aus Ablegern erziehen. Sie treiben alle Jahre ſehr viele Wurzelausläufer; ſolche können im Winter oder Frühjahr ausgegraben, ihre gekrümmte oder ſchwache Spizze ein wenig verſtuzt, und entweder in die Baumſchule oder ſogleich auf ihre beſtimmte Plåzze verſezzet werden. Ihr Schaft muß nachher von Nebenſchoſſen rein gehalten werden, und ihrer Krone muß man die unregelmäßigen neuen Schoſſe nehmen und ſie ſo ziehen, daß ein Hauptzweig einen halben Fuß von dem andern entfernt ſey, und weiter nichts an ihnen verkürzen, als einzelne zu lang ausſchweifende Zweige. Sie fangen ſchon im andern Jahr an zu tragen.

Will man ſie aus abgeſchnittenen Zweigen fortpflanzen, ſo wähle man aus den obern Zweigen ſtarke und gerade Schoſſe aus, ſchneide ſolche ein bis zwey Fuß lang ab, und pflanze ſie reihenweis in ein ſchattiges Land, und zwar frühzeitig im Frühjahr, ehe der Stok treibt. Die Herbſtpflanzung mißräth zwar nicht ganz, aber kaum ſchlägt der funfzehnte Theil an; aber bey der Frühjahrspflanzung bleiben von hundert Schnittlingen kaum zehn zurük.

Eben ſo leicht ſchlagen die Ableger an, wenn man niedrige Seitenzweige zu aller Zeit in die Erde einlegt, und im folgenden Herbſt verpflanzt.

Wer neue Sorten und Spielarten erziehen will, muß den Samen ausſäen, welcher aus den zerknirſchten Beeren großer edler Sorten in Waſſer ausgewaſchen, und auf Papier gelegt wird und

den

den man alſo abtroknen läßt. Im Herbſt oder Frühjahr ſäet man ihn auf ein gutes trokkenes land, und bedekket ihn mit Erde einen halben Querfinger hoch. Sind die Pflanzen einer Spanne hoch gewachſen, ſo werden ſie ausgehoben, und an den Ort ihrer Beſtimmung geſezt. Die Stökke dürfen nicht zu nahe ſtehen. Je freyer und einzelner ſie ſtehen, deſto gröſſere und wohlſchmekkendere Früchte kann man davon erndten.

Ihre **Wartung und Behandlung** kommt faſt mit der der Johannisbeerſträuche überein. Nur, da ſie noch ſtärkern Hang zum Treiben haben, und eine Menge Sommerlatten treiben, ſo muß man fleiſſig die unregelmäßigen Zweige ausſchneiden, aber die Zweige nicht ohne Unterſchied, viel weniger mit der Hagſcheere, verſtuzzen, ſonſt treiben ſie im folgenden Sommer unzählige unnüzze Schoſſe, und die Krone wird ein Wirrwarr, worinnen kleine ſchlechte Beeren wachſen. Man muß vielmehr die Krone immer dünne und inwendig ſtark ausgehölt halten, die Hauptzweige 6 Zoll von einander ſtehen laſſen: im Junius oder Julius die gedrängt erſchienenen und unregelmäſſigen Triebe glatt am Holze wegſchneiden, ſolches beym Winterſchnitt oder im März wiederholen, und nur die kleinen Augenträger ſchonen: von den Hauptzweigen aber dürfen nur die allzuweit in die länge gewachſenen über einem ſchiklichen niedern jungen Schuß, das zum leitreis dienen kann, verſtuzzet werden. Wenn nach und nach einzelne Zweige zu alt werden, und nicht mehr recht gut, oder kleine Beeren, tragen, ſo werden ſolche rein weggenommen und auf dem Kopf der Krone an ihre Stelle andere junge Schoſſe zugezogen. Der Schaft muß von Nebenſchoſſen rein gehalten und die Wurzelausſchläge fleißig ausgerottet werden. — Man kann auch fächerförmig gezogene Stök-

ke in eine warme Lage an die Mauer ſezzen, um frühzeitige Beeren zu erhalten.

§. 7.

Oekonomiſche Anwendung der Stachelbeerfrüchte zu Wein, Brandwein und Eſſig. (Ein Wink für die Nordiſchen Länder. *)

Die Stachelbeeren geben einen vortreflichen Wein. Wenn ſie vollkommen reif ſind, werden ſie gequetſcht. Anfänglich ſcheinen ſie wenig Saft zu haben, und bleiben dikke, wie ein Brey, bis zum vierten Tag, da man ſie preſſen kann. Auf die Treſter ſchüttet man noch den zehnten Theil Aepfelwein, (wenn man deſſen hat, oder in Ermanglung deſſen, ſo viel Waſſer,) und preſſet ſie nochmals durch. Von 10 Maaß Stachelbeeren erhält man auf dieſe Art 9 Maaß Moſt, der wie ein Weinmoſt ſüß iſt, dabey aber anfänglich etwas herbe ſchmekt. Wenn man aber dieſen Moſt 6 Wochen lang in einem Fäßchen im Keller liegen läßt, ihn ſodann auf Bouteillen zapft und wieder 6 Wochen in einem guten Keller im Sande liegen läßt,

*) Welch einen nüzlichen und erwünſchten Weinbau kann nicht dieſe Stachelbeerpflanze ſolchen kalten Ländern gewähren, wo die Kälte den Weinſtok nicht zur Reiſe kommen läßt und daher auch kein Obſt guten Obſtwein liefert? — Dieſe Pflanze trägt nicht nur alle Jahre, und zwar ſehr viele und große Früchte in ihrer Art, ſondern ſie werden auch in kurzer Zeit reif. Sie iſt den Gefahren des Weinſtoks nicht unterworfen, verfrieret nicht, erfordert wenig Arbeit, iſt leicht fortzupflanzen ꝛc. — Billig ſollte man ganze Weinberge mit engliſchen Stachelbeeren anlegen, wie auch zugleich mit Johannisbeeren. — Es ſind auch bereits in Curland, Riga ꝛc. beträchtliche Anlagen gemacht, und der davon verfertigte Wein findet großen Beyfall.

läßt, ſo kann man kaum glauben, welch ein delikater Wein er wird, und wie angenehm er ſchmekt. Wie er dem Maderawein ähnlich zu machen, durch Vermiſchung ꝛc. mit den Johannisbeeren, iſt bey dieſen (S. 795.) gemeldet.

Macht man von dieſem Stachelbeerwein Brandewein, ſo erhält man ſo viel davon, als von Traubenwein, er ſchmekt aber weit lieblicher, als der Weingeiſt. — Der Eſſig davon wird dem beſten Weineſſig gleich.

§. 8.

Beſchreibung der verſchiedenen teutſchen Sorten Stachelbeeren.

1) Kleine frühe ſchwarzrothe Stachelbeere.

2) Rothe haarigte Stachelbeere.

Dieſe Sorte wird vorzüglich geachtet und kommt auch frühe.

3) Rothe glatte Stachelbeere.

4) Zwetſchenfärbige, oder ſchwärzlich bläuliche Stachelbeere.

5) Rothe himbeerfärbige Stachelbeere.

6) Großer Mogul, oder gerberlohfärbige Stachelbeere.

7) Frühe grüne haarigte Stachelbeere.

Man hält dieſe Sorte vor andern werth.

8) Grüne glatte Stachelbeere.

9) Grüne Gascogner Stachelbeere.

10) Grüne Himbeeren-Stachelbeere.

11) Frühe bernſteinfärbige Stachelbeere.

12) Große gelbe ovale Stachelbeere.

Eine gute Art, die geſchäzzet wird.

13) Große runde bernſteinfärbige Stachelbeere.

14) Haarigte bernſteinfärbige Stachelbeere.

15) Gemeine weiße, oder kryſtallhelle Stachelbeere.

16) Große weiße kryſtallhelle Stachelbeere.

Dieſe iſt auch eine der vorzüglichſten Sorten.

17) Weiße mit Adern gezeichnete Stachelbeere.

18) Große Rumbullion-Stachelbeere.

19) Große Eiſenkrämer-Stachelbeere.

20) Glatte Eiſenkrämer-Stachelbeere.

21) Große kugelrunde haarigte Stachelbeere.

§. 9.

Klaſſifikation und Verzeichniß der engliſchen Stachelbeerſorten.

Da es theils ſchwer hält, die teutſchen Sorten Stachelbeeren in ihrer Aechtheit und Ordnung zuſammen zu bringen, indem ſelbſt Pomologen auf dieſen nicht ſo wichtigen Theil der Obſtkunde, ob er ſchon zum Ganzen gehöret, wenige Aufmerkſamkeit verwendet haben; theils aber auch die Anzahl der guten und feinen Sorten teutſcher Stachelbeeren nicht groß iſt: ſo habe

habe ich mir aus der außerordentlich großen Anzahl von 291 Sorten gegenwärtig in England bekannter und beliebter Stachelbeerſorten einſtweilen etlich und funfzig von den größten und feinſten Sorten dieſes Beerenobſtes aus England, (wo es viele Liebhaber deſſelben giebt, und gleichſam die erſte Quelle allda iſt, wo ſie erzogen worden,) ächt und von ſicherer Hand angeſchaffet, um ſie in den Gegenden Teutſchlandes und vorzüglich in den nordiſchen Ländern bekannter und gemeiner zu machen, und welche hier im Verzeichniß mit einem Sternchen bezeichnet ſind, die übrigen aber noch erwarte.

Die Klaſſifikation iſt ganz einfach, nemlich folgender Geſtalt:

A. Rothe und theils faſt ſchwarze, (von Nr. 1 bis 145.) — an der Zahl 145 Sorten.

B. Weiße, (von Nr. 146 bis 189.) — an der Zahl 44 Sorten.

C. Grüne, (von Nr. 190 bis 242.) — an der Zahl 53 Sorten.

D. Gelbe und Ambrafärbige, (von Nr. 243 bis 291.) — an der Zahl 49 Sorten.

Alphabetiſches Verzeichniß.

A. Rothe und theils faſt ſchwarz.

1. Ackerley's Rodney, A. Rodney.

2. Ackerley's ſeedling, A. Samenbeere.

* 3. Adam's Cheſhire ſheriff, A. Landvogt von Cheſhire.

4. Alexander the Great, Alexander der Große.

5. Andrew's conqueror, A. Eroberer.
6. Aſhton's ſeedling, A. Samenbeere.
7. Aſhton's red globe, A. rothe Kugel.
8. Aſtley's ſeedling, A. Samenbeere.
9. Beaufremont.
10. Beggar lad, der Betteljunge.
11. Black walnut, die ſchwarze Nuß.
12. Black eagle, der ſchwarze Adler.
13. Black bull, der ſchwarze Stier.
14. Black ram, der ſchwarze Widder.
15. Black king, der ſchwarze König.
*16. Black virgin, die ſchwarze Jungfer.

Sie iſt rund: dunkelbraunroth, bey ſtarker Reife faſt ſchwarz: ſehr gut von Geſchmak.

17. Black dragon, der ſchwarze Drache.
18. Blackley's ſwing'em, B. Schwinger.
*19. Boardman's royal oak, Bordmanns königliche Eiche.

Die Beere iſt ſehr groß: länglich: haarig: ſehr gut: eine frühe Sorte.

*20. Bradſhaw's red top, B. Rothkopf.

Dunkelroth: mittelmäßig groß: länglich: glatt: eine frühe Sorte.

21. Calderbank's red, C. Rothe.
22. Calderbank's ſeedling, C. Samenbeere.
23. Carpenter, der Zimmermann.
24. Carthington's conqueror, C. Eroberer.
25. Champaign, die Champagner.
26. Cheadle's ſurpriſe, C. Ueberraſchende.

*27. Cheet-

*27. Cheetha'ms bright Venus, Ch. glänzende Venus.

Sehr groß: länglich: glatt.

28. Clarke's ſeedling, C. Samenbeere.

*29. Clyton's Britania, C. Britanniſche Stachelbeere.

*30. Coe's Anabal, C. Hannibal.

Eine rothe, ſehr große, eyförmige, glatte Beere.

31. Crimſon's Walnut, C. Wallnuß.

32. Damſon, die Damaszenerpflaume.

*33. Down's cheſhire round, D. runde Scheſterbeere.

Hochroth, mit weißen Adern: groß: rund: ganz glatt: ſpäte Sorte, die Ende Auguſts reift.

*34. Dickinſon's Saphir, D. Saphir.

*35. Elliot's red hot ball, E. rothe Feuerkugel.

Sie iſt groß: rund und wenig behaart.

36. Fox's royal, F. Königliche.

37. Gerriots Achilles, G. Achilles.

38. Gill's firſt ſeedling, G. erſte Samenbeere.

39. Gill's ſecond ſeedling, G. zweyte Samenbeere.

40. Gorton's Emperor, G. Kaiſer.

41. Gorton's non ſuch, G. Unvergleichliche.

42. Gregory's perfection, G. Vollkommene.

43. Gregory's ſupreme, G. Vornehmſte.

44. Gregory's Great Britain, G. Großbritannien.

45. Gregory's conqueror, G. Eroberer.

46. Halmon's dumpling, H. Kloß.
47. Heart of oak, die dikke Eichenbeere.
48. Hector, der Hector.
49. High ſheriff, der Oberamtmann.
*50. Hippard's attractor, H. Anziehende.
Schön hell roſenroth: groß: rund: haarig: reif Anfang Auguſts.

51. Hogbean's king, H. König.
52. Holt's regulator, H. Oberaufſeher.
*53. Hulton's great Caeſar, H. großer Cäſar.
54. Jakſon's hero, J. Held.
55. Jakſon's ſlim, J. Dünnhäutige.
56. Jakſon's ſcarlet ſeedling, J. Scharlachſamenbeere.
57. Jared's Achilles, J. Achilles.
58. Jared's Admiral Kepple, J. Admir. Keppler.
*59. Johnſon's twig'em, J. Schößlingbeere.
Roſenroth: groß: rund: dünne behaart.

60. Johnny lad, das Hännschen.
61. Kenyon's Sampſon, K. Simſon.
62. Knight's Col. Tarleton.
*63. Knight's ſcarlet ſeedling, K. Scharlachſamenbeere.
Scharlachroth: groß: lang: dünne behaart: ſehr gut: ſpät reif, Mitte Auguſts.

64. Lancaſhire farmer, der Pachter von L.
65. Late red, die ſpäte rothe.
66. Late damſon, die ſpäte Pflaumenbeere.
67. Layforths ſeedling, L. Samenbeere.

68. Lee's red lion, L. rother Löwe.
69. Lee's black, L. Schwarze.
70. Lincolnſhire tup, L. Widder.
71. Little John, der kleine Hanns.
72. Liveſey's Ducke William, L. Herzog Wilhelm.
73. Lomak's victory, L. Siegende.
74. Malkin wood, die ſchmuzzige Waldnymphe.
*75. Maſon's Hercules, M. Herkules.
Eine trefliche Sorte. Sehr groß, kugelrund: ohne Haare: überaus ſchön roth: ſehr hell.
76. Mather's Admiral, M. Admiral.
77. Mather's Alexander, M. Alexander.
78. Mather's blak lady, M. ſchwarzes Fräulein.
79. Monk's Charles Fox, M. Karl Fox.
80. Monk's Watkin.
81. Mongrel, die Baſtardbeere.
82. Morello, die Morelle, Kirſchbeere.
83. Moſs wether, der Moosſcheps.
84. Murrey, die Purpurbeere.
*85. Muſſeys blak Prince, M. ſchwarzer Prinz.
86. Nero.
87. New champaign, die neue Champagnerbeere.
88. Old rough red, die rauhhärige rothe.
89. Oſtrich's egg, das Straußeney.
90. Oswego ſylvan, der Waldgöz Oswego: der rothe Oswego.
91. Pendleton's mogul, P. Mogul.
92. Pendleton's matchleſs, P. Unvergleichbare.

93. Pendleton's bullock's heart, P. Ochſenherz.

94. Pine apple, der Fichtenapfel.

95. Plum, die Pflaume.

*96. Proetor's ſcarlet non ſuch, P. unvergleichliche Scharlachbeere.

Dunkelroth: groß: rund: etwas haarig.

97. Raffold's beauty, R. Schöne.

98. Rasberry, die Himbeerfarbige Stachelbeere.

99. Rateliff's red lion, R. rother Löwe.

100. Rawlinſon's favourite, R. Günſtling.

101. Rawſon's king, R. König.

102. Raymond's red, R. Rothe.

103. Read's jolly red noſe, R. artige Rothnaſe.

104. Red mogul, rother Mogul.

105. Red Orleans, rothe Orleaner.

106. Red wolf, der rothe Wolf.

107. Red lion, der rothe Löwe.

108. Richmond red, der rothe Richmund.

*109. Rider's blak Prince, R. ſchwarzer Prinz.

110. Rider's Old England, R. alte Engliſche.

111. Rider's king ſheriff, R. königlicher Landvogt.

112. Rider's Governor Penn, R. Stadthalter Penn.

*113. Rider's free bearer, R. Freytragende.

Sie iſt außerordentlich groß: dunkelroth: lang: glatt: eine frühe vortrefliche Sorte.

114. Rumbullion, das gediegene Silber.

*115. Shaw's

*115. Shaw's Billy Dean, S. dikker Dechant.

Eine dikke, runde, rothgetüpfelte Beere, die hin und wieder kurze ſtarke rothe Haare hat.

*116. Shelmardine's red roſe, S. rothe Roſe.

Sehr dik: theils rund, und meiſt am Stiel breit: hat kleine Haare und iſt ſehr wohlſchmekkend.

*117. Shelmardine's Cheſhire ſtag, S. Scheſterhirſch.

Eine große, hellrothe, runde und theils längliche glatte Beere, die frühe gegen Mitte Julius reift und eine ſchöne trefliche Sorte iſt.

118. Siddal's tup, S. Widder.

119. Singleton's mogul, S. Mogul.

120. Stanley's Earl of Derby, St. Graf von Derby.

121. Stanley's Oranokoo, St. Tabakfärbige.

122. Stapleton's Black Prince, St. ſchwarzer Prinz.

123. Stukeley's red, St. Rothe.

*124. Taylors red roſe, T. rothe Roſe.

Schön hell roſenroth und weiß getüpfelt: ſehr groß: eyförmig: ganz dünne behaart: ſehr ſüß und angenehm: reift Mitte Auguſts.

125. Thorpe's Black Prince, Th. ſchwarzer Prinz.

126. Thorpe's Maſter Tup, Th. Meiſter Widder.

*127. Thorpe's Maſter Wolfe, Th. Meiſter Wolf.

Hochroth mit weißen Adern: ziemlich groß: länglich: ſehr haarig: ſehr wohlſchmekkend: von ſpäter Reiſe, Mitte Auguſts.

128. Tillotſon's St. John, T. St. Johann.

129. Tillotſon's ſeedling, T. Samenbeere.

130. Tom of Lincoln, der Thomas von Lincoln.

131. Twamblow's ſeedling, T. Samenbeere.

132. Two pounders, Zwey auf ein Pfund.

*133. Victory, die Siegende.

Eine der allergrößten Stachelbeeren, eyförmig, haarig, roſenroth.

134. Wareham ruſſet, die Dunkelbraune.

135. Warrington red, der rothe Warrington.

136. Welſhman's red, W. Rothe.

*137. Whiteley's plentiful bearer, W. häufig tragende Beere.

Mittelmäßig groß: ganz rund: ſchön roſenroth und hat ſubtile Härchen: reift Ende Julius.

*138. Whitington's Princeſs Royal, W. königliche Prinzeſſin.

Sie iſt ſchön roſenroth mit weißen Adern: groß: faſt rund: mit ſtarken Haaren, obſchon nicht dichte, beſezt. Eine ſpäte, aber gute Sorte: reif Mitte Auguſts.

139. Wild's red walnut, W. rothe Wallnuß.

140. Worthington's defiance, W. Mißtrauen.

*141. Worthington's Emperor of Morocco, W. Kaiſer von Marokko.

Roth getüpfelt: rund: glatt: ſehr wohlſchmekkend: ſpät.

142. Worthington's ſeedling, W. Samenbeere.

*143. Worthington's conqueror, W. Eroberer.

Sie iſt mittelmäßig groß: rundlich: glatt: ſüß und delikat: eine frühe Sorte.

144. Wor-

144. Worthington's Nero, W. Held.

145. Worthington's Cornwallis.

B. Weiße.

* 146. Boardman's Highland Queen, B. Schottländiſche Königin.

Eine ſehr große, etwas längliche, glatte, frühe Beere.

* 147. Button's ſilver-heels, B. Silberknopf.

Mittelmäßig groß: weiß: an beiden Enden etwas ſpiz: dünnhaarig: ſüß: früh.

148. Calderbank's white, C. Weiße.

* 149. Chapman's Highland white, Ch. weiße Schottländerin.

Sehr groß: kugelrund: weiß: an der Sonnenſeite oft roth getüpfelt: hell: etwas weniges und fein behaart: reift Anfang Auguſts.

150. Cheſhire white walnut, Cheshiriſche weiße Wallnuß.

151. Crawford's ſeedling, C. Samenbeere.

152. Extra white, die außerordentlich Weiße.

153. Gregory's Mount Pleaſant, G. Hügelbeere.

154. Gregory's Highland king, G. Schottländiſcher König.

155. Joye's white groote, J. weiße große.

156. Heroine, die Heldin.

157. Kenyon's white lion, K. weißer Löwe.

* 158. Liptrot's Ducke of Bedford, L. Herzog von Bedford.

Sie iſt groß: länglichrund: glatt.

* 159. Ma-

* 159. Mather's white mogul, M. weißer Mogul.

Groß: rund: glatt: hell.

* 160. Mill's white champion, M. Kämpfer.

Eine große, längliche, gegen den Stiel verjüngte Beere, von heller, weißer, durchſichtiger Haut.

161. Milk-maid, das Milchmädchen.

162. Miſs Bold, die Hellweiße.

163. Moore's bear, M. Bär.

* 164. Nayden's rule alv, N. Winkelzelle.

165. Nield's white roſe, N. weiße Roſe.

* 166. Nield's white Stag, N. weißer Hirſch.

167. Nixon's heart, N. Herz.

168. Pigeon's egg, das Taubeney.

169. Platt's white, P. Weiße.

170. Redford's lily, R. Lilie.

* 171. Rider's white Hellebore, R. weiße Nieſswurz.

Die Beere iſt anſehnlich groß: eyförmig: haarig: etwas ſpät im Reifen.

172. Royal white, die königliche weiße.

173. Smith's drop, S. Tropfe.

174. Squire Haughton's barendoe.

* 175. Stafford's white imperial, St. weiße Kaiſerbeere.

Eine frühe trefliche Sorte: außerordentlich groß, und ſind die größten etwas eyförmig und einer welſchen Nuß groß: andere, die etwas kleiner, ſind rund, von zarter Haut: ſehr haarig und haben die Härchen rothe Spizzen: reif Mitte Julius.

176. Sugar loaf, das Zukkerbrodt.

177. Swan's egg, das Schwanenen.

178. Thin ſkinnet chryſtal, die dünnhäutige Cryſtallbeere.

* 179. Thorp's white wreen, Th. weißer Zaunkönig.

180. White's imperial, W. Kaiſerbeere.

181. White's olive, W. Olive.

182. White lion, der weiße Löwe.

183. White Orleans, die weiße Orleaner.

184. White royal, die weiße Königsbeere.

185. White mogul, der weiße Mogul.

186. White belmount, der weiße Schönberg.

187. White chryſtal, die weiße Cryſtallbeere.

* 188. White Walnut, die weiße Wallnuß.

189. Withington's roſe, W. Roſe.

C. Grüne.

*190. Blakley's chiſel, B. grüne Birne.

Sie iſt grasgrün: groß: oben und unten ſpiz: glatt: eine ſpäte Sorte: reif Mitte Auguſts.

*191. Boardman's green oak, B. grüne Eiche.

Sie iſt groß: kugelrund: glatt.

*192. Creping's Germings, C. junge Triebe.

Eine frühe Art: ſehr groß: kugelrund, doch manche länglich: glatt: von Farbe grün mit weißen Adern: ſüß und angenehm.

193. Cucumber, die Gugumer, die Gurke.

194. Early green hairy, die frühe Grünhaarige.

*195. Fox's

*195. Fox's green gooſe, F. grüne Beere.

Weißlich grün: groß: kugelrund: ſehr haarig oder vielmehr ſtachlicht: jedoch von dünner Haut: ſehr ſüß und von einem überaus guten Geſchmak: frühe reif, und eine von den beſten Sorten.

196. General Carlton, der General Carlton.

197. Green globe, die grüne Kugel.

198. Green gage, das grüne Pfand.

199. Green chancellor, der grüne Kanzler.

*200. Green gros berry, die grüne Dikke.

201. Green non ſuch, die grüne Unvergleichliche.

202. Green dragon, der grüne Drache.

203. Green fig, die grüne Feige.

204. Green griffin, der grüne Geyer.

205. Green gaſcoign, die grüne Gascogner.

206. Green dorrington.

207. Green walnut, die grüne Wallnuß.

208. Green ſugar, die grüne Zukkerbeere.

209. Harriſon's favourite, H. Liebling.

210. Harriſon's Caeſar, H. Cäſar.

211. Heilton's Caeſar, H. Cäſar.

*212. Jakſon's green John, J. grüner Hanns.

Die Beere iſt groß: lang und coniſch: ganz glatt: wohlſchmekkend: reift frühe.

213. Jakſon's green lizard, J. die grüne Eidechſe.

214. Jay's wing, J. Flügel.

*215. Johnſon's green willow, J. Weidenbeere.

Eine große, ſehr lange Beere, am Stiel ſpiz und an der Blume rund: glatt: grün mit weißen Adern: ſehr wohlſchmekkend und fruhe reif.

*216. Lee's

*216. Lee's victory, L. Siegende.

Sie iſt ſehr groß: lang und glatt.

*217. Mill's Langley green, M. grüne von Langley oder die Muskatellerbeere.

Sie iſt ſehr groß: etwas eyförmig, doch faſt rund: glatt: delikat von Geſchmak, der etwas muskatellerartig iſt. Eine der treflichſten Sorten. Ihr Blatt zeichnet ſich durch ſeine tiefe Einſchnitte aus, wie die Peterſilientraube von andern Weinſtökken.

218. Monk's Joſeph, M. Joſeph.

219. Nield's gage, N. Pfand.

*220. Nixon's myrtle, N. Myrthe.

Groß: coniſch: glatt: hat eine große Blume.

221. Old ball, der alte Ball.

222. Oswego ſylvan, der grüne Oswego.

223. Pomme water, der Waſſerapfel.

224. Raulinſon's Royal George, R. König Georg.

225. Royale George, der König Georg.

226. Sharret's green gage, Sch. grünes Pfand.

*227. Shelmardine's gently green, Sch. edle grüne.

Eine große, lange, glatte und grüne Beere von ſehr gutem Geſchmak.

228. Shipley's unicorn, Sch. Einhorn.

229. Spronſon's St. David, S. St. David.

230. Stanley's Reine Claude, St. Reneklode.

231. Stanley's green margill, St. grüne Rauhe.

232. Stanley's ſyringe, St. Sprizze.

233. Taylor's rainbow, T. Regenbogen.

*234. Taylor's green lined, T. grüngeſtreifte Beere.

Eine runde, glatte, hellgrüne Beere mit weißen Adern, die gerade laufen, und ihr das Anſehen geben, als ob ſie grün geſtreift wäre.

235. Trial, die Reizende.

236. Triumph, der Sieg.

*237. Winning's green, W. Grüne.

238. Worthington's Patrick, W. Patrizier.

239. Worthington's van guard, W. Vorläufer, Avant Guarde.

240. Wrigley's favourite, W. Liebling.

241. Yate's Ducke of Bedford, Y. Herzog von Bedford.

242. Yearsley's blackly lion, Y. ſchwärzlicher Löwe.

D. Gelbe und Ambrafärbige.

243. Adern's ſeedling, A. Samenbeere.

244. Banger.

245. Barley's ſeedling, B. Samenbeere.

*246. Bell's brigth farmer, B. glänzender Pachter.

Eine ſehr große, ſchöne, goldgelbe, eyförmige Beere, mit hellgelben Adern: glatt, jedoch hin und wieder ein Härchen. — Eine frühe ſehr ſchäzbare Sorte.

*247. Blackley's eclipſe, B. dunkle Beere.

Eine ſehr große, glatte Beere: rund: gelb: dunkel: wohlſchmekkend: frühe reif.

*248. Brad-

*248. Bradſhaw's yellow top, B. Gelbkopf.
Sie iſt rund· gelb: faſt glatt, mit nur wenigen Härchen. Eine frühe trefliche Sorte: reif gegen Mitte des Julius.

249. Cartenden's Goliah's champion, C. Goliathskämpfer.

250. Caton's canary, C. Canariſche Beere.

251. Cheadle's golden lion, C. goldener Löwe.

252. Cheetham's brandy yellow, C. Brandgelbe.

*253. Clyton's canary, C. Canariſche Stachelbeere.
Eine große, runde, gelbe, wenig behaarte Beere von gutem Geſchmak und früher Reife.

*254. Coe's Diogenes, C. Diogenes.
Weißlich gelb: durchſichtig: ziemlich groß; rund: dünne behaart: von gutem Geſchmak.

*255. Coe's Waſhington, C. Waſſington.

256. Cooke's golden champion, C. goldener Kämpfer.

257. Early brown, die frühe Braune.

258. Goldfinch, der Goldfink.

259. Golden ball, der güldene Ball.

260. Golden drop, der güldene Tropf.

261. Goliah, der Goliath.

262. Honey comb, die Honigbeere.

263. Hulm's dumpling, H. Kloß.

264. Jakſon's golden drop, J. güldener Tropf.

*265. Kerſhaw's yellow willow, K. gelbe Weide.

266. Large amber, die große Ambrabeere.

267. Maddock's drop of gold, M. Goldtropf.

268. Maſon's jolly gipſey, M. artige Egyptiern.

*269. Maſon's golden conqueror, M. güldener Eroberer.

Eine groſze, ſchöne, goldgelbe Beere.

270. Nixon's golden eagle, N. güldener Adler.

271. Oswego ſylvan, der gelbe Oswego.

272. Pendleton's non ſuch, P. Unerreichbare.

273. Rawlinſon's yellow amber, R. gelbe Ambrabeere.

*274. Rider's lemon, R. Limone.

Eine groſze, ſchöne, hochgelbe Beere von eyförmiger Geſtalt: glatt: eine frühe gute Sorte.

275. Rider's Goliah, R. Goliath.

276. Rideri's brandy yellow, R. Brandgelbe.

277. Robin Hood, der Ruprecht Hood.

278. Shmith's ſparkler, S. Galan.

279. Stanley's golden ball, St. güldener Ball.

280. Stanley's mullion.

281. Stanley's independent, St. Unabhängige.

282. Stanley's golden griffin, St. güldener Greif.

*283. Stanley's dolphin, St. Delphin.

Eine frühe Sorte von den gröſzten: eyförmig: grünlichgelb: glatt.

284. Sweet amber, die ſüſze Ambrabeere.

*285. Taylor's Nimrod, T. Nimrod.

Eine frühe Sorte: auſzerordentlich groſz: rund: ohne Haare: dunkelgelb, mit hellgelben Adern: heller durchſichtiger Haut: reif Mitte Julius.

*286. Thorp's Lamb, T. Lamm.

Eine gelbe Beere.

287. Unſworth's prim roſe, U. Frühblühende.

*288. Wil-

*288. Williamſon's yellow hornet, W. gelbe Weſpenbeere.

Eine große, längliche, glatte Beere.

*289. Withington's golden ſceptre, W. güldener Zepter.

Groß: goldgelb: ſehr lang: am Stiel ſpiz, an der Blume rund: glatt: wirft die Blumen meiſt ab.

290. Wrigley's melon, W. Melone.

291. Yellow ſeedling, die gelbe Samenbeere.

Achtzehntes Kapitel.

Von dem Feigenbaum, bey uns Feigenſtaude.

§. 1.

Von dem Vaterland und der Beſchaffenheit dieſer Obſtart.

Der Feigenbaum ſtammt aus dem warmen Aſien, und erwächſt in unſerm nördlichen Klima blos als Staude oder Buſch *). In dem ſüdlichen Frankreich, in Italien ꝛc. nähert er ſich wieder ſeinem natürlichen Wuchs, und wird wenigſtens ſtark von Stamm und Schaft. Hieſigen Orts werden keine Feigen gezogen: man

*) Nur in dieſem Betracht, als Staude in unſerem Klima, habe ich dieſes Gewächs unter das Staudenregiſter geſezzet: die Frucht iſt mehr, als Beere, und gehörte eigentlich dem Feigenbaum eine beſondere Rubrik unter den Obſtbäumen.

man trifft ſie aber in vielen Gärten an; und in den Weingegenden, wo beſonders die Weinſtökke im Winter gedekt oder in die Erde geleget werden, da werden die Feigenſtauden zugleich eben ſo wider die Kälte geſchüzzet, denn ſie können unſere Winterkälte nicht aushalten. Sie werden aber beſſer durch die Bedekkung mit Erbſenſtroh, dabey ſie zugleich etwas Luft behalten, als durch die Ueberhäuflung mit Erde beſorgt. Außerdem aber wird auch ein warmer Sommer zu ihrem gedeihlichen Wuchs und zur Reifung ihrer Früchte erfordert. Da indeſſen die Feige nicht nur in vielen Gärten und Gegenden gezogen wird, ſondern auch ſolche in unſer Obſtreich und zum Ganzen gehöret, ſo wollte ich ſie hier nicht gänzlich weglaſſen und das Nöthigſte davon nebſt ihren verſchiedenen Sorten anführen.

Der Feigenbaum iſt einzig in ſeiner Art. Denn vor der Frucht geht keine ſichtbare Blüthe vorher, wie gewöhnlich bey andern Obſtfrüchten. Aus den erſten Knoten oder Augen des Triebes gehen die Feigen aus ihren Hüllen hervor, und werden größer. Wenn der Sommer nebſt dem Ende deſſelben oder der Anfang des Herbſtes warm iſt, ſo reifen ſie zum Theil im September und October, theils fallen ſie ab, ohne zu zeitigen. Denn er iſt außerordentlich fruchtbar und treibt faſt das ganze Jahr hindurch Früchte hervor: es bleiben aber nur die, wachſen und werden reif, welche im Frühjahr hervortreiben; die aber, welche im Spätjahr anſezzen, erfrieren den Winter durch und fallen ab. An Bäumen hingegen, die an einem warmen Ort, oder in Glas- und Treibhäuſern überwintert werden, bleiben die meiſten ſchon im Spätjahr angeſezten jungen Feigen und reifen ſchon im folgenden Junius und Julius. — Die im Archipel, in Italien und auf der Inſel Maltha übliche Caprification der Feigen zu Beförderung ihrer Zeitigung gehet uns

in unſerem Klima nichts an, und iſt hier auch der Ort nicht, davon zu reden. —

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Feigenſtaude.

Man kann die Feigen auch, wie den ſchwarzen Maulbeerbaum, durch Einleger, oder durch Steklinge, oder auch durch den Samen, doch nicht durch leztern jedesmal in ihrer ächten Art, fortpflanzen. Der Same entweder von unſern Sommerfeigen, wenn ſie überzeitig worden, oder von denen getrokneten Feigen, die wir aus den warmen Ländern erhalten, gehet ſehr gut auf, wenn man ihn in Blumentöpfen in lokkere Erde ſäet, und ein ganz weniges mit Erde überdekket und warm hält. Die jungen Pflanzen wachſen auch ziemlich ſchnell. Allein man erhält dadurch allermeiſt Varietäten und nicht die nemlichen Sorten.

Beſſer wird die Feigenſtaude fortgepflanzt durch die Ableger. Man nimmt ein- oder zweyjährige, auch drey- und mehrjährige Zweige, legt ſolche entweder in die Erde, oder ſtekt ſie durch einen mit Erde angefüllten Korb, oder Käſtchen, oder Topf. Man kann auch etliche Einſchnitte an die Zweige machen, wo ſie in die Erde zu liegen kommen. Dieſe Einleger machen im erſten Jahr genug Wurzeln, um ſie im folgenden Frühling abſchneiden und verpflanzen zu können, welches gegen das Ende des März geſchehen muß, ehe der Safttrieb eintritt.

Auch durch bloße Schnittlinge oder Steklinge können ſie fortgepflanzt werden, als wozu man ſich der zweyjährigen Zweige bedienet, weil die einjährigen zu zart ſind und leicht faulen.

Der Feigenbaum kommt in jedem Boden fort, und im ſchlechteſten Erdreich, wenn er nur warm, gegen Morgen oder Mittag ſtehet und vor den Nord-

und Weſtwinden geſchüzzet iſt. Aber im kalten und naſſen Boden kommt er nicht fort. — Im Winter muß er entweder bedekket werden, mit Erde, oder Stroh und dergleichen, oder wenigſtens, wenn er an Spalieren ſtehet, mit Stroh wohl und dichte eingebunden ſeyn und die Erde am Stamm, ſo weit thunlich, angehäufelt werden. Die allerbeſte Beſorgung der Feigen über Winter aber iſt dieſe, wenn ſie zumal an Mauren ſtehen, daß man ſie zuförderſt mit Erde, ſo weit thunlich, anhäufle, ſodann 2 in Form eines Daches gegen einander liegende Bretter von hinlänglicher Breite bey jedem Baume anſtelle, ſo, daß ſie von vornen und auch etwas von hinten offen bleibe, damit die Luft durchziehen könne. Nimmt aber die Kälte zu, ſo bedekket man ſie und ihre Hütte mit aufgeſchüttetem Laub, welches man bey gelinder Witterung wieder wegräumet. Dabey kann nicht nur die Feigenſtaude wider das Erfrieren bequem geſchüzzet werden, ſondern ſie bleibet auch geſund und werden ſogar die bereits angeſezte Früchte erhalten, die ſonſt gewöhnlich verderben und abfallen, daß ſolche im folgenden Junius ꝛc. reif werden.

§. 3.

Von ihrem Schnitt.

Bey dem Schnitt der Feigenſtaude, (— wobey wir hier nur entweder einen freyſtehenden Buſch, oder ein Spalier verſtehen, nicht aber die in Kübeln gezogene Bäumchen, als welche eine andere Wartung und Schnitt erfordern —) iſt zu beobachten, daß man alle Frühjahre

1) einen der ſtärkſten und höchſten Aeſte glatt am Stamm wegſchneide, damit man ihn immer niedrig erhalte. — Es haben die Buſch- und Spalierfeigenbäume gemeiniglich mehrere Aeſte, die nahe am

am Boden austreiben. Nun aber bringt der Feigenbaum ſeine Früchte allein am jungen Holz, die Augen am alten Holz bleiben todt. Auch kommt aus jedem Auge der Triebe nur ein einzigesmal eine Frucht zum Vorſchein. Läßt man ihm nun alle alten Aeſte, ſo ſchießen ſie hoch in die Höhe und der Baum wird unten nakkend und ohne Früchte. Nun aber durch die alljährliche Hinwegnehmung des älteſten und ſtärkſten Aſtes wird der Stok zu neuen Trieben veranlaßt, die alsdann Früchte tragen, bis die Reihe zum Wegnehmen an die indeſſen zu hoch gewachſenen Aeſte kommt. Man verjüngt alſo gleichſam dadurch den Baum, und vermehrt die Aeſte und folglich auch die Früchte. Zugleich ſind die niedrig gehaltenen Büſche und Spaliere im Winter leichter zu bedekken und zu beſorgen.

2) Müſſen im Frühjahr nicht nur alle abgeſtorbene Aeſtchen und alles todte Holz, ſondern auch alle ſchmächtigen Zweige, von denen keine Frucht zu hoffen, weggenommen, oder wenigſtens, wenn ſie nicht wohl entbehrlich ſind, auf 1 oder 2 Augen geſchnitten werden. Denn am Feigenbaum geben (wie am Traubenſtok) nur die dikſten Triebe die meiſten und die ſchönſten Früchte. — Aber auch die ſtarken Triebe ſelbſt verſtuzzet man mit Nuzzen und ſchneidet die längſten auf einen Fuß, oder etwas länger, damit ſowol der Baum nicht zu bald in die Höhe gehe, als auch dieſe ſtarken Triebe, ſtatt eines einigen Triebs, den ſie gemeiniglich nur machen, 3 oder 4 neue hervorbringen: zugleich in Rükſicht, daß die Menge der Früchte auf die Vervielfältigung der jungen Triebe ankommt, die allein die Früchte liefern; wobey aber freilich die Kraft des Baums, ſeine Jugend, ſein mehr oder minder gutes Erdreich, Stand ꝛc. in Ueberlegung zu ziehen iſt, damit man nicht für einen guten

Trieb 3, 4 ſchlechte bekomme. — Die Waſſerſchoſſe, die Triebe, ſo flache und weit von einander ſtehende Augen haben, werden entweder ganz weggenommen, oder wenn ſie zu Ausfüllung leerer Stellen, oder zu anderer Abſicht nöthig ſind, auf 3 oder 4 Augen geſchnitten.

* Was Einige behaupten wollen: daß, wenn die Feigenfrüchte zwey Drittheil von ihrer Größe erlangt haben, und man alsdann mit einem Pinſel oder Strohhalm ein Tröpflein Baumöhl auf das Auge der Feige bringe, ſolches ihre Zeitigung befördere, und ſie größer mache, als ſie ſonſt würden, davon habe ich keine Erfahrung.

§. 4.

Beſchreibung der gewöhnlichſten Feigenſorten.

In den warmen Ländern ziehet man ungefähr dreyßig, ſowol Sorten als Spielarten von Feigen. Hier iſt aber genug, nur diejenigen anzuzeigen, die bey uns anſchlagen und fortkommen.

Dazu gehören:

1) Die weiße Feige. Figue blanche.

Sie iſt kurz geſtaucht: am Kopf dik, und hat gegen den Stiel eine kurze, jedoch regelmäßig zulaufende Spizze: einen dikken runden, ¼ Zoll langen Stiel. Die Haut iſt glatt, ſehr hellgrün, ins Gelbliche fallend und am Auge öfters wirklich gelb: das Fleiſch ſchmelzend, mit häufigem gezukkerten und ſehr angenehmen Saft.

2) Die violette Feige. Figue violette.

Hat kleinere Blätter, die ſehr tief in 5 Theile zerſchnitten, und dieſe wieder Einſchnitte haben. Die Frucht hat die Geſtalt, wie die weiße Feige, nur etwas weniges rundlicher: die Haut dunkelviolet: das Fleiſch und die Samenkörnchen dunkelroth. Eine gute Feige.

3) Die

3) Die Birnfeige. Feige von Bourdeaux.

Figue-Poire. Figue de Bourdeaux.

Der Name ergiebt, daß ſie die Geſtalt einer birnför=migen Birne hat, am Kopf vollkommen rund, und gegen den Stiel verloren und ſpizzig zuläuft. Nahe am Stiel iſt ſie allezeit grün, auch wenn die Frucht zeitig iſt. Uebri=gens iſt die Haut dunkelviolet, oder braunroth, mit klei=nen Flekken oder hellgrünen Punkten überſäet. Die klei=nen Rippen ſind ſehr ſichtbar. Unter der Haut iſt die Frucht ſehr bleichroth: inwendig mehr fahl oder violet: das Fleiſch ſehr ſüß und ſaftig, aber fad und faſt ab=geſchmakt.

Neunzehntes Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.

§. 1.

Von der Erdbeere überhaupt.

Die Erdbeere iſt eine Pflanze, die in allen vier Welttheilen zu Hauſe iſt, und iſt daher auch von mancherley Verſchiedenheit, zumal nach ihrer Gröſze. Sie iſt in der That eine köſtliche Frucht, und hat einen ganz eigenen herrlichen Parfüm, der bey der groſſen Verſchiedenheit des Geſchmaks der Obſtliebhaber dem Geſchmak faſt Aller angenehm iſt, ſo, daſz man auch anderen Obſtfrüchten ſchon einen beſondern Werth beyleget, wenn ſie etwas von dem Parfüm der Erdbeere haben.

Dieſe kleine Frucht und Pflanze, die nicht über einen halben Fuſz hoch wächſt, und auf der Erde kriecht, iſt männiglich bekannt, da ſie in Waldungen zu Haus iſt, und können wir hier einer umſtändlichen Beſchreibung überhoben ſeyn. — Unter den vielen Sorten von Erdbeeren iſt diejenige, welche in den Wäldern erwächſt, oder aus ſolchen geholt und in die Gärten verpflanzt wird, die vortreflichſte von Geſchmak, und je gröſzer ſie durch die Wartung und Pflege im Garten wächſet, deſto mehr nimmt ſie an Güte ab. Indeſſen wird ſie auch da gut, und man will ſie oft in der Nähe haben. Ueberdas vergnügt die Abwechslung, und wir haben noch mehrere Spielarten und Sorten von Erdbeeren, die recht köſtlich ſind, und nur in Gärten erzogen und gepfleget werden.

§. 2.

Ihre Fortpflanzung und Erziehung.

Der Erdbeerſtok pflanzt ſich theils durch den Samen, theils durch ſeine Ausläufer, Ranken oder Fäden fort, theils werden ſie durch die Zertheilung der Stökke oder abgeriſſene Ableger in ihrer Art fortgepflanzt. — Dieſe Anpflanzung durch Zertheilung iſt die beſte. Doch da ſich die Liebhaberey öfters auch gerne mit der Erziehung aus Samen beſchäftiget, und man überdas nicht immer zu Stökken mancher Sorten kommen kann, wol aber ungefähr zu Früchten, ſo wird nicht überflüſſig ſeyn, das Nöthigſte von dieſer Erziehung und Fortpflanzung voran zu ſchikken.

Der feine Same der Erdbeere liegt auf der Haut der Frucht und könnte wol von ſchönen großen und reifen Beeren mit einer Feder abgenommen werden. Am räthlichſten aber troknet man vollkommen reife Erdbeeren (wenn man keine am Stok vertroknete, und alſo überreife Früchte finden kann) im Schatten auf Papier oder Holz, da denn durch Reiben die zeitigſten Körner leicht abgehen, und wenn man ſodann die guten von den tauben abſondern will, ſo kann man ſie nur in ein Glas Waſſer werfen. — Dieſer Same wird denn nun vom Monat April an bis Anfang Auguſts entweder in ein fein zubereitetes Gartenbeet oder in Blumentöpfe geſäet. In leztern iſt die Erziehung der Pflanzen bequemer; man kann den Samen darin, bis er aufgehet, leichter warm halten, und auch gehörig anfeuchten. — Säet man ihn in ein Gartenbeet, ſo umgräbt man einen kleinen Plaz von einem lokkern und leichten Boden, macht den Plaz wieder gleich und begießt ſelbigen recht ſtark. Hierauf ſäet man ſogleich den Samen, und ſiebet über denſelben mit einem Haarſieb zu Staub gemachte Erde,

un-

ungefähr einen ſchmalen Meſſerrükken hoch. Sie wird auf dem begoſſenen Plaz hinlänglich feucht und hängt ſich an die Samenkörner. Hierauf wird alles mit einer Strohdekke, oder langem Stroh bedekt, und von Zeit zu Zeit nur etwas weniges beſprengt, um die zu Keimung des Samens nöthige Feuchtigkeit zu unterhalten. Auf die nemliche Art kann man den Samen auch in die Geſchirre ſäen. — Kann man ſie in ein warmes Miſtbeet unter die Fenſter bringen, ſo geht der Same ſchnell auf; außerdem in 12 bis 20 Tagen. Man kann ihn auch in feuchtes Moos, das man in flache Töpfe legt, und feucht und warm hält, ſäen. Es müſſen aber die Pflänzlein, ſobald 2 oder 3 Blättlein entwikkelt ſind, aus dem Moos genommen werden und in die Erde kommen.

Wenn man indeſſen von dem auf das Gartenbeet geſäeten Samen einige Pflanzen aus der Erde hervorkommen ſiehet, ſo wird die Strohdekke weggenommen, und vor das Samenbeet aufgeſtellet, um die aufgehenden Pflanzen wider die Sonnenſtrahlen zu ſchüzzen, die ſie vertroknen würden. — Weiterhin werden die jungen Pflanzen gejätet, beſprengt ꝛc. und läſſet man ſie ſtark werden. Haben ſie 5 bis 6 Blätter, ſo verpflanzt man ſie auf ein Beet, jede Pflanze 5 bis 6 Zoll weit von einander, oder 3 bis 4 Pflanzen zuſammen, und ſolche alsdenn in dem Abſtand von 8 bis 9 Zoll. Hat man ſie ſpät geſäet, und die Pflanzen ſind noch zu ſchwach, ſo verpflanzt man ſie erſt im künftigen März oder April.

Die Fäden oder Ranken dienen auch zur Vermehrung der Erdbeerſtökke. Man zwikt ſie ab und verſezzet ſie im Herbſt, oder man bedekt ſie mit Erde und verſezt ſie im Herbſt auf die Beete. — Da aber dieſe Ranken viele taubblühende und unfruchtbare Stökke geben, ſo iſt folgende Fortpflanzung am beſten.

Durch

Durch die Zertheilung der Stökke werden ſie am ſicherſten und bequemſten fortgepflanzt. Nach geendigter Erdbeerenleſe häufelt man die Erde an die Stökke an: gegen Ende Auguſts, um Bartholomäi, werden die abgeriſſenen Ableger, ſie ſeyen aus dem Wald oder von den Stökken im Garten auf die Beete verſezzet, und wohl begoſſen, wenn es nicht regnet. —

Eine gute, friſche, lokkere, leichte Erde, die nicht gar zu trokken iſt, bekommt dem Erdbeerſtok am beſten. Je weiter ſich der Boden von dieſen Eigenſchaften entfernt, deſto ſchlechter werden die Früchte darin. In ſtarkem und veſtem Boden kommen die Erdbeeren nicht fort, beſonders die aus Amerika. Iſt der Boden eines Gartens an ſich nicht allzugünſtig dazu, ſo kann man ja leicht ein oder mehrere Beete dazu bereiten. Man wirft der länge nach eben ſo viele kleine einander gleichlaufende 6 Zoll breite und ſo viel tiefe Gräbchen aus, als man Reihen von Erdbeerſtökken auf dieſelben pflanzen will, füllet dieſe mit guter leichter ſandiger Erde, oder mit der untern Erde hohler Wald- und anderer Bäume, mit etwas Gartenerde vermiſcht, und ſezzet die Pflanzen oder Stökke hinein. Der Zwiſchenraum von einer Reihe zur andern wird größer oder kleiner gemacht, nachdem die Sorte von den Erdbeeren iſt. Acht Zoll Weite der Reihe iſt hinreichend zu den Walderdbeerſtökken, und den immerwährenden: zu denen aus Chili 15 Zoll ꝛc.

Die Lage iſt die beſte, wo ſie Vormittags Sonne, Nachmittags Schatten haben. Sie müſſen öfters von Unkraut gereiniget, die Taubblühenden, (die man an einem inwendig in der Blume befindlichen ſchwarzen Punkt erkennet,) im May ausgeriſſen werden. Ferner muß man alle 14 Tage die Fäden oder Ranken abnehmen, wenn man nicht etwa junge Pflanzen ziehen will, ſonſt entziehen ſie dem Stok ſeine Kraft.

Im Junius blühen ſie ab. Fällt alsdann Trokkenheit ein, ſo muß man die heranwachſenden Beeren mit öfterem Begießen unterſtüzzen. Nahen ſie ſich der Zeitigung, ſo legt man auf die Erde Moos, damit die ſinkenden Erdbeeren nicht ſandig werden. Ja es iſt ſehr gut, wenn man ſchon im April die Beete mit Moos beleget. Der Boden wird dadurch feucht und rein erhalten. Weder die ſtarken Regen noch die Sonnenhizze kann allzuſtark darauf wirken, und das Unkraut wird dadurch erſtikt. — Sie reifen Ende Junius und Anfang Julius. Nach den entledigten Früchten werden fernerhin bis in Herbſt die Ranken abgeriſſen, die Büſche von alten Blättern und Stengeln gereiniget, damit keine Fäulniß im Winter entſtehe. Im November werden ſie mit Taubenmiſt und dergleichen, mit Lohe ꝛc. zur Beſchüzzung der Wurzeln wider Froſt und Glatteis beleget, ſo man im März oder April zu ihrer weitern Düngung unterhäklen kann.

Will man im ſpäten Herbſt noch Erdbeeren haben, ſo darf man nur von einem Beet die erſten herauskommenden Blüthen, ehe ſie aufgehen, abpflükken; alsdenn müſſen ſie erſt wieder neue Blüthestengel treiben, und die Früchte werden ſpät im Herbſt reif. Oder man legt die Beete in einer ſchattigten Gegend des Gartens an; da aber freilich die Früchte etwas ſchlechter werden. Allein hierzu thun die Monats-Erdbeeren die beſten Dienſte, die bis an den Winter gute Früchte liefern. — Um aber recht frühe Erdbeeren zu bekommen, pflanzt man ſie auf eingefaßte Beete, welche man ſchräg gegen die Mittagsſonne richtet, und den Winter durch mit langem Pferdemiſt bedekket.

§. 3.

Beſchreibung verſchiedener Sorten Erdbeeren.

1) Die Walderdbeere. Fragaria ſilveſtris. Fraiſier du Bois.

Dieſe Stammmutter aller übrigen Erdbeerenſorten iſt bekannt genug. In den Gärten aber durch die Kultur gezogen, werden die Blätter und Büſche viel gröſzer, ſo wie auch die Frucht. Ihre Geſtalt aber ſowol in den Hölzern als in Gärten iſt entweder mehr dik als hoch, oder ſind länglich von der Form eines abgekürzten Eyes: auf der Sonnenſeite lebhaft und glänzend dunkelroth, auf der andern etwas heller, oder nur ſchwachroth. Den Parfüm oder guten Geſchmak und Geruch ihres Fleiſches kennet jedermann. Und ob ſie ſchon im Garten ſo viel an Delikateſſe verlieret, als ſie an Gröſze gewinnt, ſo iſt doch keine andere Erdbeere mit ihr zu vergleichen, die immerwährende ausgenommen. — Die erſtern reifen Anfang Junius, die lezten Mitte Auguſts.

2) Immerwährende Erdbeere. Monaterdbeere. Erdbeere von den Alpen. Fragaria Alpina. F. ſemper florens & fructificans. Fraiſier des Mois. F. des Alpes.

Eine der ſchäzbarſten Sorten. — Das Stäudchen bleibt klein, auch in der beſten Gartenerde, und macht kleinere Blätter als andere, und vor ſich wenig Ableger und Zweige. Die Frucht iſt an Gröſze der ſtärkſten Walderdbeere gleich oder wol gröſzer und auch den länglichen in der Bildung viel ähnlich. Sie ſind länglich, und endigen ſich mit einer Spizze. Genau betrachtet haben ſie 5 breite abgerundete Rippen, und viele ſehr deutlich. Nur diejenigen Stökke, ſo anfangen auszuarten, bringen rundliche Früchte, an beiden Enden ſehr breitgedrukt. Ihre Farbe iſt ſehr glänzend und ſchön roth. — Die Frucht der Alpenerdbeere iſt mehr dunkelbraunroth, als die gemeine, hat eben ſo herrlichen Parfüm, und erhält ſich viel länger ohne zu verderben. Sie trägt ſehr reichlich Früchte vom May an bis zum Ende des Septembers, ja bis es frieret: liebt einen trokkenen Boden.

3) Erdbeere aus Chili. Rieſen-Erdbeere. Fragaria Chiloenſis, Fructu maxime. Fraiſier du Chili.

Der Stok wächſt langſam und macht ſich nicht ſonderlich buſchig: alles iſt an der Pflanze mit ſehr dichter, weißlicher langer Wolle beſezt, die Stiele und die Blätter. Sie blühet im Junius und Julius. Die Frucht iſt ſehr groß, und die größte von allen Erdbeeren, und haben 1¼ Zoll im Durchſchnitt, wie die größte Lothkirſche. Sie iſt faſt rund, jedoch am Stiel dikker als oben, wo ſie ſich mit einem etwas erhobenen Gipfel, wie mit einer Spizze endigt. Auf der Sonnenſeite iſt ſie ſchön roth, doch nicht viel dunkelroth, auf der andern ſchwachroth mit einigen ins Gelbliche fallenden Flekken. Das Fleiſch iſt etwas ſolid, von vortreflichem Geruch und Geſchmak, doch nicht völlig ſo gut, als von der Ananaserdbeere. Sie iſt haltbar, und wol auf 8 Tage lang, trägt aber nicht gar häufig.

4) Ananaserdbeere. Frag. Ananaſſa. Fraiſier Ananas.

Sie iſt aus dem Samen der vorhergehenden Erdbeere aus Chili erzogen, iſt aber viel kleiner als dieſe, obſchon anſehnlich: länglich und eyförmig, manche aber auch rundlich, oben und unten etwas platt und endigen ſich oben mit vielen Spizzen: glatt und glänzend bleichroth, auf der Schattenſeite weiß und gelblich. Das Fleiſch iſt nicht ſo veſt, als das der Chilierdbeere, aber der Saft häufig, von ſehr angenehmem Parfüm und gleichet der Ananas. Sie wird ſpäter reif, als die andern.

5) Scharlacherdbeere von Bath. Fragaria Bathonica. Fraiſier Ecarlate de Bath.

Sie hat faſt die Größe der Ananaserdbeere, und iſt theils rundlich, theils eyförmig: auf der Sonnenſeite dunkelſcharlachroth, und auf der andern ſchwachroth: das Fleiſch iſt nicht ſo veſt, als der Chilierdbeere, aber von einem angenehmen Geruch und Geſchmak.

6) Vir-

6) **Virginiſche Scharlacherdbeere.** Fragaria Virginiana. Fraiſier Ecarlate de Virginie.

Sie hat die Größe unſerer Walderdbeere und iſt auch wie dieſe verſchieden klein und größer: in Geſtalt eines abgekürzten Eyes: auf der Sonnenſeite ſchön und glänzend ſcharlachroth, und die Samenkörner braunroth auf der Schattenſeite blaßroth und öfters gelblich: das Fleiſch ſehr ſchmelzend, aber nicht fein: von einem beſondern, jedoch mittelmäßig angenehmen Parfüm.

7) **Erdbeere aus Karolina.** Fragaria Carolinenſis. Fraiſ. de Caroline.

Sie iſt der Ananaserdbeere ſehr ähnlich, nur kleiner: meiſt von regelmäßiger Form und etwas mehr gefärbt: ihr Parfüm vortreflich, doch nicht ſo angenehm, als der der Ananaserdbeere.

8) **Muskatellererdbeere. Die Wohlriechende. Capron.** Fragaria moſchata. Capron oder Capiron.

Dieſe Frucht hängt ſehr veſt am Kelch: iſt anſehnlich: nicht gar ſo groß als die Ananaserdbeere: länglich eyförmig: purpurroth auf der einen, und heller, öfters gelb oder weißlich auf der andern Seite: das Fleiſch veſt, ohne gar viel Saft. In ſchwerem Boden iſt ihr Parfüm biſamhaft, und nicht ſonderlich angenehm, in warmem und leichten aber wird ſie ſehr gut.

Dieſer Erdbeerſorte giebt es männliche und weibliche: jene tragen keine Früchte; aber ſie müſſen entweder nothwendig bey den weiblichen ſtehen, wenn auch dieſe ſollen befruchtet werden und Früchte tragen, oder wenn man Ananaserdbeeren oder Scharlacherdbeeren dabey ſtehen hat, ſo werden ſie von dieſer Blumenſtaub befruchtet, und man kann jener männlichen Caprons entbehren.

9) Himbeererdbeere. Fragaria baccae Idaeae ſapore. Fraiſier Framboiſe.

Dieſer Erdbeerſtok hat auch, wie jener zweyerley Geſchlechter, die einander im Gewächs ganz ähnlich ſind. — Der entweder vom männlichen oder von der Ananaserdbeere befruchtete weibliche Himbeererdbeerſtok bringt Früchte, wie die Muskatellererdbeere, aber auf der Sonnenſeite kirſchroth und auf der andern blaßroth oder strohgelb. Das Fleiſch iſt ſchmelzend, mit vielem weinartigen Saft und einem Parfüm, der dem Himbeergeruch und Geſchmak gleicht.

* Die weiße, wie auch die grüne Erdbeere iſt nicht ſonderlich.

Zwan-

Zwanzigſtes Kapitel.

Vom Himbeerſtrauch.

§. 1.

Deſſen Beſchreibung.

Der Himbeerſtrauch, auch Hohlbeerſtrauch genannt, Rubus Idaeus Linn. wächſt in Europa wild. Er wird aber durch die Kultur in Gärten verbeſſert, und ſeine angenehmen und geſunden Früchte vergrößert. Er macht keinen Stamm mit Aeſten, ſondern einen Strauch von etlichen Trieben, die aus der Wurzel hervorkommen. Dieſe Triebe ſind mit ſehr vielen kleinen rothen Dornen beſezt, die eine krumme, gegen die Erde gekrümmte Spizze haben. Die Triebe wachſen in einem Jahr 3 bis 5 Fuß hoch, nachdem der Boden gut, und die Wurzeln ſtark ſind.

Er kommt in einem jeden Boden fort, aber am beſten in einem lokkern und etwas friſchen, aber nicht naſſen oder veſten Erdreich; auch in dem unnüzzeſten Winkel des Gartens kann er ſeinen Plaz haben, und iſt ihm ein ſchattigter Stand zuträglich.

§. 2.

Deſſen Fortpflanzung und Erziehung.

Es wäre unnöthig, den Himbeerſtrauch durch Samen zu erziehen und zu vermehren; wollte man es dennoch thun, ſo muß der Samen, der aus wohl reifen Beeren ausgewaſchen, im Schatten getroknet, und bis zur Ausſaat ſorgfältig aufbewahret worden, in gezogene Gräbchen, oder Rinnen geſtreuet, mit

wenig aufgeſiebter Erde bedekket, feucht und ſchattig gehalten werden, da denn die jungen Pflanzen erſt im zweyten, und zuweilen noch im dritten Jahr kommen. — Allein durch die Wurzelbrut, die man von den Stökken abreißt, erhält man genugſame junge Stökke; denn er wuchert, wie ein Unkraut. — Im Herbſt oder Frühjahr nimmt man die bewurzelten Triebe von den Stökken ab, verſtuzzet ſie auf ein oder anderthalb Fuß, und verpflanzet ſie 2 bis 3 Fuß weit von einander in Reihen, welche 4 bis 5 Fuß weit von einander abſtehen, oder ſonſt nach Belieben.

In fernern Jahren ſchneidet man im Februar alle Triebe vom vorigen Jahre auf 2 oder 3 Fuß ab, und nimmt alle alten Triebe weg, die ſchon Früchte getragen haben, und von denen faſt kein einziger mehr gut iſt. Man umgräbt im Herbſt den Boden, und reißt zugleich alle vom Stok entfernt hervorgekommene Wurzelbrut aus, welche ſonſt bald den ganzen Garten einnehmen würden.

§. 3.

Beſchreibung der Himbeerſorten.

1) Rothe Himbeere. Rubus Idaeus, fructu rubro. Framboiſier à fruit rouge.

Die Himbeere iſt eben ſo bekannt, als die Erdbeere. Sie bildet gleichſam eine Halbkugel und beſtehet aus lauter zuſammengewachſenen Beerchen, deren jedes ein gekrümmtes Härchen und einen kleinen breitgedrukten Kern haben, welches man im Eſſen kaum ſpüret. Sie ſiehet glatt und hellroth aus, aber abgeſchoſſen von Farbe, als wenn ein fahler Duft oder Staub darauf läge. Sein Fleiſch iſt ſaftig, von einem eigenen delikaten Geſchmak, und beſonderm angenehmen Parfüm: reif im Julius und Auguſt.

2) Weiße Himbeere. R. I. fructu albo. Framboiſier a fruit blanc.

Dieſes iſt nur eine Spielart von den rothen, und blos durch die Farbe verſchieden; ſie hat aber etwas weniger Parfüm, iſt jedoch ſüß und wohlſchmekkend.

3) Eng-

3) Engliſcher zweymal tragender rother Himbeerenſtrauch.

Er kommt mit dem unſrigen überein, trägt aber zweymal im Jahr, und reichlich: das erſtemal zur gewöhnlichen Zeit, und das anderemal im September und noch ſpäter hin.

4) Engliſcher zweymal tragender weißer Himbeerenſtrauch.

Er iſt eine Spielart vom vorigen, und trägt eben ſo, aber weiße Früchte.

5) Nordamerikaniſche ſchwarze Himbeere. Rubus occidentalis L., Framboiſier de Virginie.

Sie hat viel ähnliches mit unſerer einheimiſchen, iſt aber kleiner und nicht ſo ſchmakhaft, zuweilen roth, meiſt aber ſchwarz: iſt bey uns dauerhaft.

6) Wohlriechende Himbeere. Rubus odoratus L.

Sie hat ſchöne und langdaurende Blumen, und wird nur in Luſtgebüſchen zur Zierde und Seltenheit erzogen: die Früchte ſind roth, klein, und ohne Geſchmak.

Ein und zwanzigſtes Kapitel.

Vom Berberizenſtrauch.

§. 1.

Beſchreibung ſeiner Beſchaffenheit.

Die Beeren des Berberizenſtrauchs, Berberis vulgaris L., Epine vinette, auch Saurach, Sauerdorn, Weinnägelein ꝛc. genannt, kann man zwar nicht friſch eſſen, wie bisher beſchriebene Beerenfrüchte: ſie ſind aber doch eine gar vortrefliche, nüzliche, geſunde Frucht, und zu allerley Gebrauch in der Küche, Conditorey, Apotheke ꝛc. unentbehrlich. Ihre reine Säure übertrifft alle Säuren aus dem Pflanzenreich, ſelbſt der Zitronen. Sie ſind daher wider den Skorbut ſehr dienlich: ſind kühlend, zuſammenziehend: durſtſtillend: magenſtärkend, und überhaupt von ausgebreitetem Nuzzen. Die bekannten Kraftküchlein in den Apotheken werden davon bereitet, und im gemeinen Gebrauch erhöhen ſie, getroknet und mit Aepfeln und Quitten geſtoſt, deren Geſchmak ſehr. — Es iſt Schade, und zu bedauren, daß der Anwuchs dieſes Strauchs in vielen Waldungen durch die Aushauung ſeiner Wurzeln, die zum Gelbfärben gebraucht werden, ſo ſehr gemindert, und in manchen Gegenden derſelbe faſt ganz dadurch ausgerottet wird.

Die Saurach- oder Berberizenſtaude iſt zuerſt zu den Zeiten der Araber bekannt worden, auch ihr Name Berberis von ihnen auf uns gekommen, und wird häufig in der Schweiz, in Niederöſtreich, in Franken, Schwaben und in den Rheingegenden angetroffen. Sie wächſt nur zu einer mittelmäßigen Höhe.

Ihre

Ihre Rinde iſt glatt, aſchfarbig, das Holz gelblich, hart, und zu vielen künſtlichen und eingelegten Arbeiten dienlich: die Zweige ſind mit ſpizzen geraden Dornen beſezt: ihre Blätter glatt, fein gezahnt und oval: die Blüthen im May und Junius gelb, und hängen, wie die Maienblumen als Träubchen, und ſind eine trefliche Nahrung für die Bienen. Ihre Beeren, welche Ende Septembers reifen und bis November hängen bleiben, ſind klein, länglich, walzenförmig, hochroth, mit einem angenehm ſauren Saft angefüllet, und enthalten 2 längliche Samenkörner. Sie iſt dauerhaft und verfriert nicht leicht. Ihre Blüthen ſizzen an den äuſſerſten Zweigen, daher ihr Beſchneiden den Ertrag ſehr vermindert.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Dieſe geſchiehet entweder durch den Samen, oder durch Ableger, oder durch Steklinge, oder auch durch Pfropfen. Den **Samen** nimmt man aus den Beeren, troknet ihn, und legt ihn im Herbſt oder Frühjahr in Reihen mit weniger Erde bedekt: beſſer aber wenn man die ganzen Beeren einzeln in die Gräbchen einlegt. Außerdem gehen viele Körner, zumal die im Frühjahr gelegten erſt im zweyten Jahr auf. Nach 1 oder 2 Jahren können ſie in die Baumſchule verſezt und zu Hekken, oder Fruchtſträuchern, oder auch baumartig, zu einem geraden Schaft mit einer regelmäßigen Krone gezogen werden, da ſie alsdenn eine Höhe von 15 bis 20 Fuß erreichen. Sie wollen nicht tief ſizzen.

Durch **Ableger** wird er am geſchwindeſten fortgepflanzet, und durch ſeine Wurzelausläufer, die er häufig macht, wovon die Art und Weiſe bey andern oben gezeiget iſt.

Abgeſchnittene Zweige und **Steklinge** bewurzeln ſich auch leicht, wenn ſie im Frühjahr in

eine gute etwas feuchte Erde geleget, und feucht gehalten werden.

Will man ſie pfropfen, ſo geſchiehet es auf Weißdorn, da ſie die ſchönſten und fruchtbarſten Stämme geben.

§. 3.

Beſchreibung der verſchiedenen Berberizenſträuche und ihrer Spielarten.

1) Gemeiner Berberizenſtrauch mit rother Frucht. Berberis Dumetorum fructu rubro. Epine vinette à fruit rouge.

Iſt die vorhinbeſchriebene Art, in Waldungen, Hekken, an Wegen, oder in Gärten. — Sie verdient den Vorzug wegen ihrer Früchte.

2) Canadiſcher Berberizenſtrauch. Berb. Canadenſis Linn.

Er iſt ſehr wenig von erſterem unterſchieden, und hat nur viel breitere Blätter.

3) Zwergberberizenſtrauch. Berb. humilis.

Dieſer ſtammt aus Virginien, und iſt außer England noch wenig bekannt: iſt aber bereits verſchrieben.

4) Berberizenſtrauch mit weißer Frucht.

Er hat hellere Blätter, eine weiße Rinde, iſt aber ſelten fruchtbar.

5) Berberizenſtrauch mit ſchwarzer Frucht.

Dieſe Beeren ſind etwas ſüßlich und von einem angenehmern Geſchmak als die rothen.

6) Kretiſcher Berberizenſtrauch.

Dieſer ſtammt aus der Inſel Kandien. Seine Blätter ſind dem Buchsbaum ähnlich: die Beeren klein und haben 3 Samenkörner. Er wächſt niedrig, iſt etwas zärtlich und trägt ſelten.

7) Berberizenſtrauch ohne Kern.

Eine Spielart von der rothen gemeinen Berberize, eben ſo gut und fruchtbar, und werden zum Einmachen jenen vorgezogen.

Zwey und zwanzigſtes Kapitel.

Vom Hainbuttenſtrauch.

§. 1.

Deſſen Beſchreibung.

Obgleich die Früchte des Hainbuttenſtrauchs, Hekkenroſenſtrauchs, Roſa villoſa Lin., Grand Roſier à gros fruit épineux, weniger roh zu eſſen ſind, als der Berberize, ſo gehört er doch zu dem Beerenobſt. Sie ſind nicht nur in der Haushaltung auf verſchiedene Art wohl zu benuzzen, zu verſchiedenen Speiſen, Getränken, Confitüren ꝛc. ſondern auch in der Apotheke.

Der Hainbuttenſtrauch wächſt in ganz Europa wild. In den Gärten pfleget man ihn, um die Größe ſeiner Früchte zu befördern. Er gehört zu dem weitläuftigen Geſchlecht der Roſe; unterſcheidet ſich aber von allen ſeinen Verwandten durch die Größe ſeiner Früchte. Er iſt bekannt genug. Er macht einen ziemlich ſtarken Stamm 6 bis 10 Fuß hoch, und treibt gerade, glatte, bräunliche und mit ſcharfen Dornen bewaffnete Zweige. Seine Blumen ſind roth, einfach und groß. Seine ſchöne ſcharlachrothe Früchte, die endlich bey langem Hängen ſchwärzlichroth werden, haben ein durchdringendrothes Fleiſch von einem angenehmen ſäuerlichen Geſchmak. — Der Strauch iſt gleich andern Roſen dauerhaft, kommt in jedem Boden und Lage fort, und hat keiner beſondern Pflege nöthig, als daß man das todte Holz und die hinderlichen Zweige wegnimmt. — Einzeln ſtehend trägt er die meiſten Früchte, und in einem guten Gartenboden werden ſie auch größer als in ihrem wilden Stand.

§. 2.

§. 2.

Deſſen Fortpflanzung und Erziehung.

Dieſe geſchiehet auch theils durch den Samen, der in Rinnen geſtreuet, einen halben Zoll mit guter Erde bedekket und fleißig begoſſen wird. Er liegt gewöhnlich zwey Jahre und die Pflanzen wachſen ſehr langſam.

Durch Wurzelausläufer oder Ableger wird er geſchwinder vermehret, wie man auch bey den Roſen thut. Fehlt es an Wurzelſchößlingen, ſo darf man nur im Winter einen alten Stok bis auf einige Zoll über dem Boden abhauen, da er denn im Frühling und Sommer viele neue Schoſſe treiben wird, die man im Herbſt mit einem Einſchnitt in die Erde beugt, wo ſie ſich bewurzeln, und im folgenden Herbſt gewöhnlich ausgeſezzet werden können.

Okuliren kann man ſie auf andere Roſenſtökke, beſonders auf die wilde Hundsroſe (Roſa Canina) die man in den Zäunen und Wäldern häufig genug antrifft; zu welchem Behuf man hoch und gerade gewachſene Stämme im Frühjahr aushebt, und ſodann um Johannis oder aufs ſchlafende Auge im Herbſt okulirt.

Erſtes

Erſtes Regiſter.

A.

Seite

Abſchieber, ein Werkzeug zum Okuliren. 5

Aeſte, verſchiedene Benennungen derſelben bey einem Kronenbaum, und was desfalls mit dem Meſſer zu beobachten, 162. Verſchiedenheit der Aeſte bey Zwergbäumen. 264

Abrikoſenbaum, deſſen Beſchreibung, 637. Abrikoſen zu troknen. 377

Ameiſen. 209

Apfelbaum, deſſen Beſchreibung ꝛc., 431. Aepfel zu troknen, 371. Apfeleſſig, ſ. Obſteſſig. Apfelwein zu machen, 393. Denſelben von einem üblen Geruch zu befreyen. 426

Atlaskirſche, (Crataegus torminalis). 609

Augen, Verſchiedenheit derſelben an Zwergbäumen. 263

Ausſaz der Bäume. 183

Azerolenbaum. 604

B.

Baum, deſſen Natur, Theile, Vegetation ꝛc. allgemeine Kenntniſſe davon, 217. Ausdünſten der Bäume, 175. Bäume Ausheben, 143. Verſenden, 146. Behandlen, wenn ſie gefroren ſind, oder bey gefrorne Boden ankommen, 160. Wenn ſie ausgetroknet ſind, 148. Bäume Verſezzen und die dabey nöthige Zubereitung und Verſtuzzung, 149. Beſondere Regeln darüber in Anſehung der Krone, 152. Vom Einſezzen der Bäume und Bereitung der Grube, 155. Vom Anpfählen, 158. Vom Verſezzen der Bäume in Abſicht auf den Herbſt oder Frühjahr, 159. Vom Behandlen und Beſchneiden der Krone im zweyten Jahr, 161. Jährliches Beſchneiden und Auspuzzen erwachſener und alter Bäume, 161. Einem alten ſchwächlichen Baum aufzuhelfen. 185

Seite

Baumgarten, ſeine gute Lage, 165. Nöthige Beſchaffenheit und Zurichtung des Bodens, 166. Verbeſſerung des verſchiedentlich fehlerhaften Bodens, 168. Seine ſymmetriſche Anlage. 171

Baumſtükke, Aekker und Fruchtfelder, die mit Bäumen beſezt ſind, was darauf mit Nuzzen zu pflanzen, 170. Nachtheil vom Allzuengeſezzen. 175

Baumhakke, zum Ausheben der jungen Bäume in ſchwerem Boden. 10

Baumkütte, 13. Baummörtel, Forſythiſcher, 15. Baummörtel für brandigte Bäume, 182. Baumſalbe, 18. Baumwachs. 19

Baumpflanzenland und Erziehung der Stämmchen. 23

Baumſchulanlage, in Abſicht auf ihre Lage und Boden, 40. Einrichtung, 47. Bau und Behakkung. 57

Baumlaus, Baumwanze. 206

Begießung junger Bäume an ihren Blättern iſt ihnen ſehr wohlthatig. 164

Berberizenſtrauch. 840

Birnbaum, deſſen Naturgeſchichte ꝛc. 525

Birnſchnizze troknen, 372. Birnwein zu machen ꝛc. 413

Blattläuſe. 208

Blizze, deren Schädlichkeit bey der Baumblüthe. 193

Blutfink, verdirbt die Blütheknospen. 200

Brand der Bäume und ihre Kur. 180

Brandewein zu brennen aus Obſt. 386

D.

Düngergrube bey der Baumſchule, wie ſie anzulegen. 46

Dungerde, ſtärkende für alte ſchwächliche Bäume zu bereiten. 185

E.

Einleger, in die Erde geſenkte Zweige, was für Obſtarten am räthlichſten dadurch fortzupflanzen. 139

Seite

Einſchlämmen der zu verſezzenden jungen Bäume, deſſen Weiſe und Vortheile. 55
Eisborſten. 188
Engerlinge, Brut der Maykäfer, thun oft großen Schaden an den Wurzeln der Bäume, wie zu ſteuern. 203
Engliſche Gartenanlage mit Obſtſtämmen. 177
Erdbeeren. 828
Eſſig von Obſt, ſ. Obſteſſig. Eſſig von Ueberbleibſeln beym Syrupkochen, 386. Eſſig von faulem Obſt zu machen, 422. Eſſigfäſſer, verdorbene wieder gut zu machen, 426. Eſſig von einem üblen Geruch zu befreyen. 426

F.

Franzöſiſcher Schnitt bey Zwergbäumen, was er ſey. 262 u. 274
Froſt, Schädlichkeit deſſelben an Bäumen, 186. Mittel, die durch Froſt beſchädigten Bäume zu erhalten, 189. Frühlingsfroſt, Schädlichkeit an den Blüthen, 190. Ihn abzuhalten durch Rauch. 192
Froſtableiter zu machen. 190

G.

Gabelholz an Zwergbäumen. 264
Gährung, was ſie überhaupt ſey. 398
Gartenleiter. 11
Gartenmeſſer. 1
Geländerwerk anzulegen, zu Spalierbäumen. 241

H.

Harzfluß, Krankheit der Steinobſtbäume. 182
Haſen von den Bäumen abzuhalten, 198. Wider ihren Schaden das Baumpflanzenland zu ſchüzzen. 34
Hainbuttenſtrauch. 843
Haſelnußſtaude. 735
Himbeerenſtrauch. 837

Höhe=

Höherauch, ſchädliche Wirkung deſſelben auf die Baumblüthe. 195
Honigthau, was er ſey, und wie er der Blüthe ſchädlich. 195
Huzeln zu troknen. 373

J.

Johannisbeerſtrauch. 789

K.

Kalchigten Boden zu verbeſſern. 169
Karſt, ein Werkzeug zur Bearbeitung der Baumſchule. 11 u. 58
Kaſtanienbaum, deſſen Naturgeſchichte. 708
Kernwildlinge, deren Unterſchied, 20. Ihre Erziehung und Pflege auf dem Pflanzenland, 23. Ihr Einſchlagen und Aufbewahren über Winter, 37. Sie zum Verſezzen zuzuſchneiden, 49. Sie einzuſezzen. 52
Keſſelbaum, erſter Zuſchnitt, 249. Fernerer Schnitt. 270
Kirſchenbaum, deſſen Naturgeſchichte, 648. Klaſſifikation, deren Schema. 654
Kirſchengeiſt zu brennen. 390
Kirſchenſpaliere, ihr Schnitt. 322
Kirſchen troknen. 373
Klaſſifikation des Obſtes überhaupt. 435
Kopuliren, die Verſchiedenheit dieſer Veredlungsart und ſeine Vorzüge, 94. Das Kopuliren im Winter, 95. Kopuliren bey ungleicher Dikke des Wildlings und des edlen Reiſes. 104
Kopulirmeſſer. 4
Kopulirreiſer, ihre nöthige Beſchaffenheit. 106
Kornelkirſchenbaum. 612
Krankheiten der Bäume und ihre Kur. 180
Kränklichkeit eines jungen Baums, ohne zu wiſſen woher? derſelben abzuhelfen. 184
Krebs der Bäume ſ. Brand.
Kröte, ihre Schädlichkeit in der Baumſchule. 200

Seite

M.

Mandelbaum, deſſen Naturgeſchichte. 7:7
Maulbeerbaum. 744
Maulwurf. 200
Mäuſe zernagen die Wurzeln der Bäume, wie ſie wegzufangen. 199
Maykäfer, ſie zu vermindern. 203
Mergel, wo derſelbe befindlich, und wie zu prüfen, 169. Warum er die beſte Erdart für die Bäume iſt. 44
Meſſerſäge. 7
Mirabellen troknen. 377
Miſpelbaum. 600
Miſpelſpaliere. 326
Miſtdünger, was bey erwachſenen Bäumen davon zu halten, und wie er nüzlich anzuwenden. 167
Moorerde zu verbeſſern. 170
Moos an den Bäumen, 184. Wie und wenn es wegzunehmen. 163
Muß, von Birnen zu machen, 381. Von Zwetſchen oder Pflaumen. 382

N.

Nußbaum, Wallnußbaum, ſeine Naturgeſchichte, 724. Erziehung, Behandlung ꝛc., 727. Seine narkotiſche und betäubende Ausdünſtung. 176 u. 726

O.

Obſtfrüchte, deren Verſchiedenheit und Beurtheilung, 355. Die Zeit ſie zu pflükken, 358. Sie aufzubewahren, 360. Zu troknen, (dörren, bakken) deſſen verſchiedene Weiſe, 363. Getroknetes Obſt aufzubewahren, 379. Verdorbenes oder altes getroknetes Obſt zu verbeſſern. 379
Obſtorangeriebäumchen, Scherbenbäumchen. 327
Obſtkerne zur Ausſaat aufzubewahren, 31. Wenn ſie zu ſäen, 25. Ihre Einregiſtrirung, 28. Vom Steinobſt, Erziehung der Wildlinge davon, 30. Vom Schalenobſt, Erziehung der Wildlinge davon. 32

Seite
Obſteſſig zu machen. 415
Obſtwein zu machen. 393
Oehltonnen, zu Obſtweinfäſſern zu bereiten. 397
Okuliren, die nüzlichſte Veredlungsart, 59. Verſchiedenheit derſelben, 64. Ihre Manipulation oder Handgriffe. 66
Okulirmeſſer. 3
Okulirreiſer, ihre nöthige Beſchaffenheit. 79

P.

Perdrigon, weiße zu troknen. 378
Pfähle, Baumpfähle. 158
Pfirſchen, Unterſchied ihres Reifepunkts zum Wohlgeſchmak. 359
Pfirſchenbaum, deſſen Naturgeſchichte, Herkunft ꝛc., 615. Seine Natur und Schnitt überhaupt, 298. Nöthige Kenntniſſe zu ſeinem Schnitt, 301. Deſſen erſter Zuſchnitt zum Gabelzug, 303. Bemerkungen beym Schnitt der Pfirſchen auf Mandeln. 307
Pfirſchenſpaliere, ihre Lage. 300
Pflaumenbaum, deſſen Naturgeſchichte. 685
Pflaumenſpaliere, ihr Schnitt. 325
Pflaumen troknen. 374
Pfropfen, deſſen verſchiedene Methoden, 110. In den Spalt, 111. Handgriffe deſſelben bey aufzuſezzenden zweyen Reiſern, 115. Mit einem Reis, 120. Pfropfen in die Rinde, 121. Umpfropfen alter Bäume. 130
Pfropfbeinchen zum Rindenpfropfen. 9
Pfropfeiſen, ein Werkzeug zum Pfropfen, das Meſſer und Keil beyſammen hat. 8
Pfropfkeil zum einſeitigen Spaltpropfen. 9
Pfropfſäge. 5
Pfropfreiſer über Winter aufzubewahren, 107 u. 113. Verſenden. 107

Q.

Quitten zu troknen. 378
Quittenbaum, deſſen Naturgeſchichte ꝛc. 593

Seite

R.

Räude der Bäume, oder Ausſaz. 183
Raupen, ihre Schädlichkeit an den Obſtbäumen, – und wie bey vielen zu ſteuern. 204
Rebenſticher, ſeine große Schädlichkeit an jungen – Bäumen und Früchten, und wie er zu fangen. 209
Regen, Schädlichkeit der kalten R. zur Blüthezeit. 197
Reneklođen troknen. 378
Rüſſelkäferchen, ihr Verderben an der Baumblüthe. 213

S.

Sandboden zu verbeſſern. 168
Schalenobſt, Erziehung ihrer Kernſtämmchen. 32
Schiffthеer ſtatt Oehlfarbe zu gebrauchen. 242
Schleen machen einen guten Obſtwein. 410
Schnegel, nakkende Schnekken, ihr Schade an den gepfropften und okulirten Bäumchen, und wie ſie wegzufangen. 212
Schnitt, ein todter Schnitt, was er bey Zwergbäumen ſey 265
Schnittlinge oder Stekklinge, Stekreiſer, was für Obſtarten dadurch räthlich fortzupflanzen, und wie? 137
Schrotwürmer, wie ſie den Bäumen ſchaden, und wie ſie zu beſeitigen ſind. 201
Schütteln der Bäume, abſonderlich bey Regenwetter, iſt ſehr nüzlich. 197
Speierling, Sperberbaum, deſſen Beſchreibung, 606. Seine Früchte zu gutem Wein zu gebrauchen. – 409. 608
Stachelbeerſtrauch. 797
Stumpf bey Zwergbäumen. 264
Syrup von Birnen zu kochen. 384

T.

Terminologien in der Gärtnerey. 263
Thonigten Boden zu verbeſſern. 169

U.

Seite

Unfruchtbarkeit eines Baums. 186

V.

Vegetation des Baums. 217

Verbeſſerung des fehlerhaften Erdreichs in Obſtgärten ꝛc. 168

Veredlungsarten eines Baums, welches die beſten. 59

Vögel, verſchiedener Schaden an den Bäumen. 200

W.

Waſſerſchoſſe, Waſſeräſte, in welchem Fall ſie an einem Baum beyzubehalten, oder zu beſeitigen ſind. 162

Weinſtok. 754

Weißdorn, davon einen tüchtigen Zaun zu machen, 178. Zu Orangeriebäumchen anzuwenden. 332

Weſpen, ihre Schädlichkeit an den Baumfrüchten, und wie ſie zu fangen. 213

Wurzeln des Baums, deren Verſchiedenheit, Theile ꝛc. 218

Z.

Zaun, der beſte lebendige Zaun um einen Obſtgarten. 178

Zinnaſche, dienlich zu Schärfung der Gartenmeſſer. 4

Zwergbäume, nöthige Vorkenntniſſe zu deren vernünftigen Behandlung, 215. Ihre verſchiedene Geſtalten, 231. Ihre Grundſtämme, 231. Anzucht auf Kernwildlingen, 237. Ihre Verſezzeit, 238. Einſezzen und Abſtand der Spalierbäume. 239

Zwergbaumſchnitt überhaupt, 252. Allgemeine Regeln, 253. Anfangsgründe zu demſelben, 255. Erſter Zuſchnitt der Spalierbäume, 243. Zur Gabelfigur, 244. Zur Fächerfigur, 245. Auf den Herzſtamm, 246. Zur Pyramide, 247. Zum Keſſelbaum, 249. Zum Buſchzwergbaum, und zu

Seite
Zwerghekken, 250. Zwergbaumſchnitt der Spaliere vom Kernobſt bis zu ihrer Tragzeit, 265. Der Pyramiden bis zu ihrer Tragzeit, 269. Schnitt des Keſſelbaums, 270. Schnitt der Buſchbäume und Zwerghekken, 272. Schnitt ſolcher Zwergbäume, die zu frühe auf Frucht treiben, und ſolcher, die allzulange nichts als Holzäſte machen, 273. Zwergbaumſchnitt des Steinobſtes überhaupt, 297. Der Pfirſchenſpaliere, 298. Der Abrikoſen, 317. Der Kirſchenſpaliere, 322. Der Pflaumen, 325. — Zeit, die Zwergbäume zu ſchneiden, 279. Anheften der beſchnittenen Zwergbäume, 280. Ausbrechen der entbehrlichen Augen und Abzwikken der Triebe an den Zwergbäumen. 281
Zwetſchen zu trofnen. 374
Zwetſchenbrandewein zu brennen. 388.

Zweytes Regiſter.
Ueber die Obſtſorten.

Abrikoſen.

	Seite
Alberge	647
Ananasabrikoſe	643
Abrikoſe mit geſcheckten Blatt	646
Frühabrikoſe, große, Grand Abr. commun	646
— kleine, Abr. hâtif musquê	645
Melle	644
Pfirſchabrikoſe, Abr. Pêche oder de Nancy	645
Portugieſiſche, Abr. de Portugal	645
Provencer, Abr. de Provence	644
Rothe Abrikoſe, Abr. Angoumois	644
Schwarze Abrikoſe, Abr. d'Alexandrie	647
Ungariſche,	647
Violette, Abr. Violette	643
Zukkerabrikoſe, große, Grand Abricot ſucré	646

Aepfel.

Agatapfel, rother, Aagtje	492
— weißer	493
Ananasapfel, P. d'Ananas	445
Anisapfel, Fenouillet	490
Apiapfel, kleiner, P. d'Api	503
— großer, Gros-Api	504
Aſtrakaniſcher Apfel	456
Atlasapfel, P. Satin	505
Bakapfel, Coſtard Apple	509
Birnapfel, graue Birnſüße (des Knoops)	495
— Revalſcher	459
Blumenſaurer, Bloem-ſuur	510
Blumenſüßer, Winter, Winter Bloem-ſoete	510

Bohn=

	Seite
Bohnapfel	514
Borsdörfer, edler	482
— großer oder Böhmiſcher	481
— grüner	481
— ſchwarzer	481
— rother	480
Bosfelder Apfel	524
Buntgeſtreifter Apfel ſ. Papageyapfel.	
Champagner Weinapfel	521
Charakterapfel, Character of drap d'or	496
Cyrusapfel, Pomocyrus	442
Erdbeerapfel	496
Farosapfel, großer, Gros Faros	446
Feigenapfel ohne Blüthe, P. figue ſans fleurir	513
Fenchelapfel, grauer, Fenouillet gris	491
— rother, Fen. rouge	492
— rothgeſtreifter, Fen. rouge rayé	491
— weißer, Fen. blanc	491
Flaſchenapfel, rother	448
Fleiner, Sommer	513
— Winter	512
Frauenapfel, P. de notre Dame	516
Fürſtenapfel, P. de Prince	502
Frühapfel, P. Avant tours	455
Goldgeſtikter Apfel, Drap d'or	496
Gräfenſteiner	449
Gülderling, gelber, Geele Gulderling	500
— rother	501
— ſpaniſcher, Framboos	501
— weißer	501
Haute Bonté, A. von hoher Güte	499
Hechtapfel, P. de Saumon	517
Herrnapfel, Grote Heer-Appel (des Knoops)	442
Hiefenapfel, Joopen	509
Himbeerenapfel, Calvil d'aut. flammenſe	444
Joppenapfel ſ. Hiefenapfel.	
Kaiſerapfel, P. Imperiale	443
Kalvil, gelber, oder Oſterapfel, Paaſch Appel.	438

	Seite
Kalvil, rother Herbſtk. Calvil rouge d'aut.	444
— rother Herbſtk. geſtreifter, C. d'aut. rayé	448
— rother Sommerk. C rouge d'été	443
— rother Winterk. C. rouge d'hyver	445
— rother Winterk. Süßapfel	449
— weißer Winterk. Süßapfel	449
— weißer Herbſtk. C. blanc d'aut.	439
— weißer Sommerk. C. bl. d'été	439
— weißer Winterk. C bl. d'hyver	438
Kardinalsapfel, rother, Cardinal rouge	511
— weißer	512
Karolin, engliſcher, Caroline d'Angleterre	446
— weißer	440
Kartheuſer, langer, Courtpendu	443
Kaſtanienapfel, Chataigner	489
Kirſchapfel	523
Kronapfel, rother, Rode Krons-Appel	501
Königsapfel, Royale d'Angleterre	441
Kürbisapfel	524
Kurzſtiel, grauer, Courtpendu gris	468
— rother, C. rouge	466
— mit Roth geſtreift, C. rouge rayé	467
— unvergleichlicher, C. non pareil	468
— weißer oder gelber, C. jaune oder blanc	468
Loskrieger	441
Lütticher Apfel, P. de Liège	524
Mätapfel, leichter	515
— ſchwarzbrauner	518
— ſpätblühender	519
Melonenapfel	448
Neuſtadts-Pepping	484
Normänniſcher ſ. Renetten.	
Orangeapfel, Orange-Appel	506
Oſterapfel, Paaſch Appel	438
Papageyapfel, P. panachée	507
Paradiesapfel, rother, P. de Paradis rouge	512
— weißer	521
Pariſer Apfel, P. de Paris	500
Parmäne, Drü P. Druë Parmain	495

Par-

	Seite
Parmäne, Königs P. Parmain royal	494
— Loans Sommer P. Loan's Parmain	494
— Winter P. Parm. d'Angleterre	494
Paßpomm, rother, Paſſe pomme rouge	454
— rother Herbſt P.	455
— weißer	455
Paternoſterapfel ſ. Vaterapfel.	
Pepping, Edelpepping, Peppin noble	486
— engliſcher Goldpepping, Golden Pippin	484
— geflekter P.	487
— Gewürz P. The Aromatic Pippin	487
— grauer, Pippin gris	489
— Kentiſcher, The Kentish Pippin	488
— Newtown's Pippin	484
— rother, Peppin rouge	489
— Sommer, Peppin d'été	489
— teutſcher, Pep. allemand	487
— weißer, Blanke Pepling	488
— Wyker, Wyker Pepping	488
Pfundapfel	506
Poſtof, Sommer, Poſtophe d'été	498
— Winter, Poſtophe d'hyver	498
Prinzeſſenapfel, Princes-Appel (Knoop's)	511
— edler, Princeſſe noble	511
Quittenapfel, franzöſiſcher	438
— Sommer, Quince-Appel	499
— Winter	442
Rabau, weißer, ſ. Blumenſaurer.	
Rambur, rother, Rambour rouge	517
— Sommer, Rambour d'été	503. 520
— Winter, Ramb. d'hyver	503
Renette von Aizerna, Renet van Aizerna oder Aizema	478
— von Anjou	477
— Herbſtanis, Fenouil. jaune	490
— Winteranis, Fen. gris	491
— Birnrenette, Pearrenet	495
— von Bretagne	477
— Caſſeler	468
— Champagner, R. griſe de Champagne	476
— von Clareval	473
— große engliſche, R. groſſe d'Angl.	474

Seite
Renette, kleine engliſche, R. d'Angleterre 474
— feuerröthliche 469
— franzöſiſche, R. franche 473
— gelbe frühe, R. jaune hâtive 471
— — ſpäte, R. jaune tardive 472
— geſtochene, R. piquée 471
— geſtrikte, R. filée 470
— getüpfelte, R. marbrée 466
— glänzende, R. glacée 470
— Goldren. R. d'or 466
— holländiſche Goldren. 466
— Goldrenette des Dü Hamel 485
— graue Goldren. R. griſe dorée 477
— graue, R. griſe 475
— kleine graue 476
— graue ſüße, R. Soete grauwe 475
— grüne, Rein verte 472
— holländiſche, R. de Hollande 473
— Italieniſche, R. Italienne 477
— von Lunneville 477
— von Monbron 478
— Muskatrenette 462
— Nelguin, R. Nelguin 465
— Neuyorker 484
— Nordrenette, R. du Nord 464
— Normänniſche, R. de Normandie 479
— von Orleans 474
— pikotirte, R. picotée 464
— Ragout 480
— von Rochelle 475
— rothe, R. rouge 469
— einſeitig rothe, R. rouge à coté 470
— ſiegende, R. triomphante 463
— Siziliſche, R. Sicilienne 477
— von Sorgvliet, Ren. van Sorgvliet 478
— teutſche, R. allemande 479
— Tulipan R. R. tulipée, couleuvrée 465
— übereinſtimmende, R. d'Accord 471
— unvergleichliche, R. non pareil 464
— weiße, R. blanche 472
— Windſor R. R. monſtreuſe 463

Richard,

	Seite
Richard, großer, Grand Richard	506
Roſenapfel, franzöſiſcher, P. Roſe franche	453
— geſtreifter, P. Roſe panachée	453
Roſenhäger	454
Rosmarinapfel, weißer italieniſcher, Mela de Rosmarino	447
Ruſſiſcher Eisapfel	456
Sans pareil, grüner	465
Schmekwel, Smaackwel	512
Sedan, Apfel von S. Pomme de Sedan	524
Seidenhemdchen, Syden Hemdje	518
Sibiriſcher Waldapfel, Pyrus baccata	522
Siebenſchläfer	515
Silberling, Silverling	508
Sommerfleiner ſ. Fleiner.	
Sternapfel, P. d'Etoile	446
Stettiner, gelber	519
— grüner	519
— rother	519
— weißer	519
Streifling, Sträumerling	521
Taffetapfel, Sommer, P. de Taffetas	509
— weißer, Taffetas blanc	505
Taubenapfel, rother, Pigeon rouge	450
— weißer, Pigeon blanc	451
Taubenartiger, Pigeonnet	452
Tellerapfel, gelber, ſ. Pfundapfel.	
Paterapfel, Pater noſter	449
— ohne Kern, P. N. ſans Pepins	516
Violenapfel, P. violât	452
Violetter Apfel, P. Violette	508
— kleiner	518
Winterapfel, braunrother	502
Winterfleiner ſ. Fleiner.	
Wunder von Portland, Merveille de Portland	488
Wunderapfel	524
Zikadapfel	458
Zimmetapfel, Soete Holaart	516
— rother, Weeler's Ruſſet	517
Zitronenapfel, Herbſtzitr. P. de Citron	510
— Winterzitr. Citron d'hyver	499
Zwiebelapfel, Rein. plat	480

Azero-

Seite

Azerolen.

Azerolapfel 605
Canadiſcher Azerolenbaum 605
Italieniſcher weißer 605
Virginiſcher 605

Berberizen.

Canadiſcher Berberizenſtrauch 842
Gemeiner mit rother Frucht 842
— mit ſchwarzer Frucht 842
— mit weißer Frucht 842
Kernloſer Berberizenſtrauch 842
Kretiſcher 842
Zwergberberizenſtrauch, Berb. humilis 842

Birne.

Amadott, Amadotte 546
Amberbirne, Ambrette 539
Ambrabirne, Poire d'Ambre 589
Ananasbirne, Ananas Peer 570
Angober ſ. Rietbirne.
Apothekerbirne ſ. Chriſtenbirne.
Arundel, Arundel 592
Auguſtinerbirne, St. Auguſtin 545
Azerolbirne, Azerolier 561

Belle et bonne 592
Bergamott, Berg. Cadette 587
— Berg. Craſanne 587
— engliſche, Berg. d'Angleterre 586
— geſtreifte 588
— Herbſtberg. Berg. d'Automne 585
— Herbſtberg. des Quintinye 585
— verguldete Herbſtb. Berg. dorée d'automne 585
— Holländiſche, Berg. de Hollande 587
— von Montigny, Beſi de Montigny 588
— von Nizza 587
— Oſterberg. Berg. de Pâques 586
— Schweizerb. Berg. rayée 588
— Sommerb. Berg. d'été 584

Ber=

Seite

Bergamott, von Solothurn, Berg. de Soleurs 588
— unvergleichliche, Berg. non pareil 586
Beſtebirne, ſ. Eyerbirne.
Blanket, kleine, Poire à la perle 579
— kurzſtielige, Muscat à courte queue 574
du Bouchet 572
Butterbirne, engliſche Herbſtb. Beurré d'Angleterre 558
— engliſche Winterb. B. d'Angl. d'hyver 537
— graue, Beurré gris 554
— römiſche, Beurré Romain 592
— rothe, Beurré rouge 554
— rothe Winterb. B. rouge d'hyver 536
— weiße, Beurré blanc 552
— vergüldete weiße, Beurré dorée 553
— weiße Sommerb. 564

Caiſſoy, Beſi de 542
Catillac 590
Caſſolette (des du Hamel) 572
Champagner Weinbirne 589
Chaſſerie ſ. Jagdbirne.
Chaumontel, Besi de 542
Chriſtenbirne, Sommer, Bon Chrétien d'été 575
— Spaniſche Winter, B. Chrét. d'Espagne 549
— Orleaniſche Bon Chrétien d'Orleans 550
— Winter, Bon Chrétien d'hyver 548
— muskirte frühzeitige, Bon Chrét. d'été musquée 575
Colmar 538
Cyderbirne 590

Dauphine oder Lanſac 537
Doppelttragender Birnbaum, deux fois l'an 560
Doyenne, graue, Doyenne gris 554

Erzherzogsbirne, Archiduc 592
Eyerbirne, Beſtebirne 569
Forellenbirne 556
Flaſchenkürbisbirne, Callebaſſe 555
Franchipane 559
Franzmadam, Madame de France 565
Frauenſchenkel, Cuiſſe Madame 583
Fürſtenbirne, Rubine 583
— Winter, Prince d'hyver 541

St. Ger-

Seite

St. Germain 534
— verguldete, St. Germain doré 535
Gewürzbirne, kleine, Petit muscat aromatique 578
Goldbirne, Aurate 579
Graue gute Sommerbirne, Griſe bonne 569
Grüne lange Herbſtbirne, Verte longue, Mouille bouche d'automne 557
— — Sommerbirne, Belle verge 565
— — geſtreifte oder Schweizerbirne, Verte longue panaché oder Suiſſe 557

Haberbirne, geſegnete Birne, ah mon Dieu! 562
Hahnbuttenbirne, ſ. Azerolbirne.
Herbſtbirne, geſtreifte lange grüne 557
— lange grüne 557
— ſchönſte, Belliſſime d'aut. 559

Jagdbirne, Beſi de Chaſſerie 538
Jalouſie 567
Jungfernbirne 558
Junker Hanſenbirne, Meſſire Jean 562

Kaiſerbirne mit Eichenlaub, Imperiale à feuille de Chêne 544
Kaiſerin, doppelte, Duppelde Kaizerin 573
Kappesbirne, rothe 590
— weiße 591
Karminbirne, Cramoiſine 573
Kazze, verbrannte, Chat brulé 546
Konfeſſelsbirn, rothe 582
Königsbirne von Neapel, Préſent royale de Naples 532
— türkiſche, Royale Conſtantinople 569
— Winter, Royale d'hyver 543
Kronbirne 547
Kümmelbirne, Beſi d'Hery 563

St. Lazinbirne 545
Londner Birne, P. de Londres 555
Lorenzbirne, St. Laurent 592
Luiſenbirne, gute, Louiſe bonne 540

Magdalenenbirne, Karmeliter Zitronenb. Citron des Carmes 573
Mannabirne ſ. Colmar.

Mar=

Seite

Margarethenbirne, P. hâtive 578
Marquile 538
Martinsbirne, St. Martin 550
Mispelbirne ſ. Azerolbirne.
Mosbirne ſ. Pfalzgrafenbirne, rothe.
Moſtbirne, Kupferzeller 591
Motte Bezi de la 557
Münchsbirne, edle 574
Muskateller, geblümte, Muscat fleuri 570
— Herbſt, langſtieligte, Muscat à longue queue 559
— kleine, Sept en gueule 578
— kleine Gewürz, Muscat aromatique 578
— königliche, Muscat royale 572
— von Mez, Muscat de Mez 539
— Roberts, Muscat Robert 583
— teutſche, Muscat allemand 539
— Winter, Muscat d'hyver, Belle Muscat 551

Neapelbirne, P. de Naples 544

Paradiesbirne ſ. Virgouleuſe.
Pfalzgrafenbirne, rothe 574
Pfingſtbirne, Portail 546
Pfündbirne 591
— kleine 591
Perſiſche Birne, Perſik Peer 563
Pomeranzenbirne, bunte ſ. rothe.
— grüne, Orange verte 577
— Muskateller, Orange musquée 577
— rothe, Orange tulipée 577
— Winterpom. Orange d'hyver 550

Rettigbirne, Caſſolette 566
Rietbirne, Angobert 563
Ritterbirne 566
Robine, Robine. Robine d'été ſ. Fürſtenbirne.
— Winterrobine, Robine d'hyver 543
Ronville oder Martin-Sire 550
Roſenbirne, P. de Roſe 576
Rosmarinbirne, Stergonette 551
Ruſſelet, frühe, P. ſans peau 582
— große, Gros Rouſſelet 580
— kleine, Petit Rouſſelet 580

Ruſſe-

Seite

Ruſſelet, von Rheims, Rouſſelet de Rheims 581
— Winter, Rouſſ. d'hyver 581
— Stuttgardter 581

Saftbirne, Coule ſoif, Mouille bouche longue 566
Salviati 571
Saraſin, Saraſin 533
Satin ſ. Dauphine.
Schäferbirne, Paſtorale 544
Schelmbirne, Pendar 559
Schmakhafte, Savoureuſe 555
Schmalzbirne von Breſt, Fondante de Breſt 576
Schmuzzige, Vilaine 563
Schönſte Sommerbirne, Belliſſime d'été 570
Schöne lange Sommerbirne, Belle longue d'été 565
Septemberbirne, große 564
Silvansbirne, Sylvange d'hyver 537
Sommerbirne, gute graue 569
— lange grüne, Belle Verge 565
— ſchöne lange 565
— ſchönſte 570
Sommerdorn, Epine d'été 567
Solitaire 571
Sparbirne, Epargne 570

Tafelbirne, fürſtliche 565

Virgouleuſe, Virgouleuſe 536
Voltmarſebirne 567
Vorzügliche, Paſſa tutti 541

Weinbergsbirne, P. de Vigne, Demoiſelle 558
Weißbartsbirne 592
Wespenbirne, Bourdon musqué 571
Winterbirne, lange grüne, Verte longue d'hyver 540
Winterbirne, ſchönſte, Belliſſime d'hyver 551
Winterdorn, Epine d'hyver 540
Winterkönigin, Reine d'hyver 535
Winterwunder, Merveil d'hyver 541

Zapfenbirne 592
Zimmetbirne, Winter, Winter Caneel Peer 592
Zitronenbirne, Karmeliter, Citron des Carmes 573
— Sirenen, Citron de Sirène 573

Zukker=

	Seite
Zukkerbirne, grüne, Sucré vert	540
— grüne Sommerzukkerbirne von Hoyerswerda	568
— Winter, Sucré d'hyver	546
— Herbſt, Sucré vert d'automne.	560
— langſtieligte, Blanquet musqué à longue queue	568
Zweyträchtige	560
Zwiebelbirne, große, Gros-Oignonnet	577

Erdbeeren.

Ananaserdbeere	834
Capron ſ. Muskatellererdbeere.	
Chiliſche Erdbeere, Fraiſier du Chili	834
Himbeererdbeere	836
Immerwährende Erdbeere	833
Karoliniſche Erdbeere, Fr. de Caroline	835
Monatserdbeere ſ. Immerwährende.	
Muskatellererdbeere	835
Rieſenerdbeere ſ. Chiliſche.	
Scharlacherdbeere von Bath	834
Virginiſche Scharlacherdbeere	835
Walderdbeere	833
Wohlriechende, Fragaria moſchata	835

Feigen.

Birnfeige	827
Violette Feige	826
Weiße Feige	826

Haſelnüſſe.

Barzelloniſche Nuß	740
Baumhaſelnuß	743
Blutnuß	741
Byzantiniſche Nuß	740
Krachnuß	740
Lambertsnuß, Langbartsnuß, rothe	741
— weiße	741
Mandelnuß mit dünner Schale ſ. Krachnuß.	
Rieſennuß, halliſche	739
— längliche	740

Seite

Spaniſche, große ekkigte ſ. Barzelloniſche.
Türkiſche ſ. Byzantiniſche.
Zellernuß, dikke 742
— frühe 742
— gewöhnliche 741
— große 742
— große bunte runde 742
— Gunslebiſche 742
— kleine 741
— lange 742
— ſüße 743

Himbeeren.

Engliſche zweymal tragende rothe 839
— zweymal tragende weiße 839
Nordamerikaniſche ſchwarze 839
Rothe Himbeere 838
Weiße Himbeere 838
Wohlriechende Himbeere 839

Johannisbeeren.

Champagner Johannisbeere 797
Gemeine, fleiſchfarbne Johannisbeere 796
— perlfarbne 796
— rothe 796
— weiße 796
Gichtbeere ſ. Schwarze Johannisbeere.
Holländiſche, rothe 797
— weiße 797
Schwarze Johannisbeere, gemeine 795
— — mit makulirtem Blatt 796
— — Virginiſche, Amerikaniſche 796

Kaſtanien.

Frühkaſtanie 716
Gewöhnliche Kaſtanie 716
Italieniſche Kaſtanie ſ. Maronen.
Maronen 715
Veredelte Kaſtanie 716
Zwiebelkaſtanie 716

Seite

Kirſchen.

Agatkirſche, Ceriſe ambré 666
Allerheiligenkirſche, C. de la Touſſaint 681
Altendorfer Kirſche 677
Amarelle, Nord = Am. 677
— Juſtiniſche 683
Ambra, kleine 665
Amorelle, doppelte ſ. Weichſel, doppelte.
Auguſtkirſche, Erfurter 676
Bouquetkirſche, Ceriſe à Bouquet 680
Brüſſelſche Braune, Brüſſelſche Bruyn 676
Cardinalskirſche ſ. Doctorkirſche.
Coulard, holländiſche große 670
Dankelmanns weiße Herzkirſche 666
Doctorkirſche, Cardinalskirſche 674
Erfurter Auguſtkirſche 676
Flamentiner 667
Flämiſche Kirſche 667
Folgerkirſche, Holländiſche 673
Frühkirſche, Wanfrieder rothe 672
Garderopſe Kers 662
Glaskirſche, große 678
— mit dikgefüllter Blüthe 680
— mit halbgefüllter Blüthe 680
Gobet ſ. Montmorency.
Griotte, Portugieſiſche, Griotte de Portugal 674
— Teutſche, Griotte allemande 675
Henneberger Grafenkirſche 675
Herzkirſche, Blut, Heart cherry bleeding 667
— braune 661
— Dankelmanns weiße 666
— engliſche weiße ganz frühe 683
— gelbe 666
— goldgelbe, kleine Ambra 665
— große ſchwarze frühe 683
— lange weiße 667
— mit großgefüllter Blüthe 668
— Ochſenherzkirſche 663
— rothe 661
— ſaure 683
— ſchwarze bitterliche 661

	Seite
Herzkirſche, ſchwarze ſüße	663
— ſchwarze ſpaniſche frühe	662
— ſpäte braune ſpaniſche	660
— ſpäte ſchwarze ſpaniſche	664
— Ungariſche	661
— weiße ſ. Dankelmanns weiße Herzkirſche.	
— Werderſche ſchwarze allerfrüheſte	683
Herzogskirſche, Ducke cherry	670
Jeruſalemskirſche	675
Knorpelkirſche, braune	661
Königskirſche, alte, Royale ancienne	671
Krontkirſche	663
Lauermannskirſche	664
Lederkirſche	661
Leopoldskirſche	674
Lothkirſche, bunte	665
— ſchwarze	660
Mahalebkirſche	684
Malvaſirkirſche, ſchwarze	683
— weiße	683
Mammotkirſche, lange	665
Maykirſche, große frühe	683
— große ſüße	662
— rothe	669
— ſächſiſche frühe	683
— ſüße Mayherzkirſche, Guigne hâtive de May	662
— ſpätere	660
Molkenkirſche, rothe	667
Montmorency, große, Gros Gobet	679
— kleine	678
Morelle, S. Morelle	677
— ſpäte	679
Muskatellerkirſche, gewöhnliche	672
— Prager	671
— rothe	672
— ſchwarze	671
— Thränen-M. aus Minorca	683
Natt, van der Natt	675
— doppelte	682
— frühe aus Samen	671
Ochſenherzkirſche	663

Orange-

	Seite
Orangekirſche, gelbe	678
Oſtheimer	676
Perlkirſche	667
— kleine weiße	683
Pohlniſche Kirſche	682
Rocmon, ſchöne von, Belle de Rocmont	665
Scharlachkirſche, C. d'Ecarlate	669
Schwefelkirſche ſ. Perlkirſche, kleine weiße.	
Spekkirſche, Cer. Caron	665
Steinkirſche, bittere, Prunus Padus Mahaleb	684
Türkine, Turkine	667
Träubelkirſche, Virginiſche, Prunus Padus Virgin.	684
Velſerkirſche	679
Vier auf ein Pfund	682
Wachskirſche ſ. gelbe Herzkirſche.	
Waldkirſche, veredelte ſchwarze	663
Weichſel, doppelte	673
— Erd-W. Ceraſus pumila	683
— Florentiner	683
— gelb, weiß und röthlich marmorirte	683
— große ſpaniſche	683
— große königliche	683
— Herzkirſch-W.	673
— Holländiſche ſpäte	677
— kleine frühe Zwerg-W.	683
— ſpaniſche	674
— Wanfrieder	672
— wahre Engliſche	682
— weiße große Velz-W.	683

Kornelkirſchen.

Zwölf Spielarten	614

Mandeln.

Bittere Mandel, größere mit mürber Schale	720
— — kleinere	720
Frauenzimmermandel (ſüß)	721
Jordansmandel	721
Krachmandel, bittere	720

Seite

Krachmandel, kleine ſüße 721
— ſüße 721
Pfirſichmandel 721
Steinmandel, große bittere 720
— kleine bittere 720
— große ſüße 720
— kleine ſüße 720
Sultansmandel 721
Süße Mandel, mit gefüllter Blüthe 721
— — mit großer Frucht und dikker Schale 720
— — mit großer Frucht und mürber Schale 721
— — mit kleiner Frucht und harter Schale 720
— — mit kleiner Frucht und mürber Schale 721
Valenziner Mandel 721
Zwergmandel, Indianiſche 722
— mit gefüllter Blüthe 723
— Sibiriſche 723

M i s p e l n.

Gartenmispel, große 603
Holländiſche 603
Kernloſe, Mispel ohne Kern 604
Saure Mispel 604

P f i r ſ c h e n.

Alberge, gelbe, Alberge jaune 628
Bellegarde ſ. Galante.
Blondine ſ. Sanftfärbige.
Blutpfirſche, große, Cardinal Fürſtenberg 629
Blüthe, mit gefüllter, P. à fleur double 632
Brugnon, violette 636
— violette Muskateller-Brugnon 636
Burdiner, Bourdine 626
Charlestowner Ananas, große 633
— — kleine 633
Edelpfirſche, Noble Pêche 625
Fromentiner, Vineuſe de Fromentin 628

Früh-

Seite

Frühpfirſche, rothe, Avant-Pêche de Troyes 628
Frühpfirſche, weiße, Av. P. blanche 631
Galante 629
Gelbe Pfirſche, Pêche jaune 628
— glatte 635
Genueſer Pfirſche, P. de Genes 624
Große, Ungeheure, Monſtreuſe, Pavie de Pomponne 632
Härtling, der monſtröſe 632
— der rothe 632
Italienerin ſ. Maltheſerpfirſche.
Kanzlerpfirſche, Chancelière 626
Kirſchpfirſche 634
Lieblingspfirſche, große, Groſſe Mignonne ſ. Prinzeſſinpfirſche.
— kleine, Petite Mignonne 630
Magdalenenpfirſche, rothe, Madal. rouge 625
— weiße, Madal. blanche 631
Maltheſerpfirſche 626
Montagne, doppelte, Double Montagne 625
Narbonner ſ. Burdiner.
Nektarine, Gold, Nectarine d'or 637
— weiße, Nect. blanche 637
— Newingtons, Brugnon de Newingt. d'Angl. 635
Nivette, wolligte 631
Perſiſche Pfirſche, P. Perſique 630
Peruvianerin, frühe, Belle Chevreuſe 628
Portugieſiſche, P. de Portugal 630
Prinzeſſinpfirſche 625
Purpurpfirſche, frühe, Pourprée hâtive 627
Safranpfirſche 628
Sanftfärbige, Blondine 627
Swoliſche, Double Swoliſch 627
Venuspfirſche, Teton de Venus 627
Violette Brugnon, Brugnon Violette 636
— große frühe, Groſſe Violette hât. 635
— kleine frühe, Petite Violette hât. 635
Vitry, Schöne von, Belle de Vitry 631
Wunderſchöne 629
— ſpäte 631

Seite

Pflaumen.

Abrikoſenpflaume, rothe, Abricotée rouge 706
Ameliapflaume 707
Amerikaniſche Pflaume 707
Cataloniſche Pflaume ſ. Frühpflaume, gelbe.
Damaszener, violette, oder Damenpflaume, Damas violet 695
— Italieniſche, Damas d'Italie 696
— von Maugeron, Damas de Maugeron 692
— müskirte, Damas musqué 696
— rothe, Damas rouge 697
— von Tours, Gros Damas de Tour 695
Damenpflaume 696
Dattelpflaume, Prune datte 692
Diapre blaue, Diapré violette 701
— rothe, Diapré rouge 701
— weiße, Diapré blanche 702
Eyerpflaume, blaue 693
— gelbe, Dame-Aubert, Wentworth 693
— rothe Cypriſche, Prune de Chypre 694
Frühpflaume, gelbe, Spilling, Prune de Catalogne 702
— Precoce de l'an 707
Geſprenkelte Pflaume, Hahnenhode, Rognon de coq. 694
— Grüne Pflaume, Jivert 705
Herrnpflaume, Prune de Monſieur 697
Herzog von Orleans ſ. Herrnpflaume.
Hyazinthpflaume, Jacinthe 697
Jivert, große grüne Pflaume 705
Johannispflaume, Prune de St. Jean 700
Indiſche Pflaume, Prune d'Inde blanc 696
Italieniſche Pflaume, Damas d'Italie 696
Katharinenpflaume, St. Catherine 700
Kaiſerpflaume, blaue 693
— geflammte, Imperiale panachée 697
Kern, Pflaume ohne Kern, Pr. ſans noyau 700
Kirſchpflaume, Prune Cериſe 706
Königspflaume, Pr. Royale 695

Mal=

Seite

Maltheſerpflaume, Prune de Malthe 707
Marokkopflaume 704
Marunke 704
Melottenpflaume, frühe, Vroege Melotte 707
Mirabelle, doppelte, oder Goldpflaume 699
— gelbe 698
— rothe 699
— ſchwarze 699
Mirabollane 700
Perdrigon, weiße, Perdrigon blanc 703
— blaue, Perdr violet 703
— rothe, Perdr. rouge 703
— ſchwarze, P. noire 704
— violette ſ. blaue. —
Prünelle, große, Gros Prunelle 707
Purpurpflaume 707
Reneklode, große, Reine-Claude 705
— kleine 705
— ſchwarze 705
Taubenherz, Coeur de Pigeon 701
Zwetſche, Prunus domeſtica 691
— Damaszener von Maugeron 692
— grüne 692
— grüne Holländiſche mit Streifen 707
— große Ungariſche, blaue Eyerpflaume 693

Quitten.

Apfelquitte 598
Birnquitte 598
Baumwollenquitte ſ. Engliſche.
Braunſchweigiſche 599
Engliſche 599
Eßbare 598
Portugieſiſche 597

Seite

Speierlinge.

Aepfelſpeierling 609
Birnſpeierling 609

Stachelbeeren, a) Engliſche.

Gelbe Nr. 243 — 291. 818
Grüne — 190 — 242. 815
Rothe und Schwarze — 1 — 145. 805
Weiße — 146 — 189. 813

b) Teutſche.

21 Sorten 803

Wallnüſſe.

Amerikaniſche:
Schwarzer Wallnußbaum mit der länglichen Nuß, lange Butternuß 733
— — mit runder Nuß, runde Butternuß 734
Weißer Wallnußbaum 735

Teutſche:
Baumnuß, dünnſchalige 731
Gemeine längliche Nuß 731
— runde Nuß 732
Grübelnuß 732
Pferdenuß 731
Steinnuß, große 732
— kleine 732

Weintrauben.

Alikant 787
Angur Aſii 787
Aſtrakaniſche 788

Augſt

Seite

Augſt = Clävner 784
Baromet aus Malaga 781
Boromeo, großer, Baromet aus Malaga 781
Burgunder, Augſt = Clävner, Pinau Noirien 784
— dikſchwarzer, Truſſiaux 784
— rother, Auvernas rouge 783
— ſchwarzer, Auvernas noir 784
Clävner, Auvernas rouge 783
Früher, blauer Ungariſcher 787
— von der Laan 786
Frühleipziger, weißer 787
Geißdutten 787
Gutedel, großer rother ſpaniſcher 782
— grüner 783
— rother, Chaſſelas rouge 782
— ſchwarzer, Ch. noir 782
— weißer oder gelber, Ch. blanc 783
Heiniſche, rothe 787
Jakobstraube 786
Krachmoſt 783
Lorenztraube, St. Laurent 786
Lugiana bianca 787
Müllertraube, Gros noir 784
Muskateller oder Weihrauch, aſchgrauer 781
— blauer, Muscat violet noir 780
— großer ſpaniſcher, Blanc à gros grains 782
— grüner, aus Ungarn 779
— Malvaſier 780
— Portugieſiſcher 781
— rother, Muscat rouge 780
— ſchwarzer, Muscat noir 779
— ſchwarze ſpaniſche Muskadine 781
— ſpaniſcher 781
— weißer, Muscata bianca 779
— Zibeben aus Alexandrien, Muscat à gros grains d'Alexandrie 781
Nazarener 787
Orleaner, ſchwarzer 785
Peterſilienwein 787
Portugieſer, weißer 787
Ruländer, gris commun 786

Sapi-

	Seite
Sapilier, Nazarener	787
Silvaner, grüner	785
— ſchwarzer oder blauer	785
Thränenwein, Lacrymae Chriſti	788
Traminer, rother, Gris rouge, Fromentin rouge	786
Vernaggio, edler	787
Weihrauch, ſchwarzer	779
Zibebe, blaue	785
— weiße türkiſche	785

Zuſätze.

Zuſäzze.

Zu den Winterbirnen A. mit ſchmelzendem Fleiſch gehöret:

3 b) Die ſchwarze zukkerſüße Birne. Sucrin noir.

Sie gehöret unter die allerbeſten Winterbirnen. Ihre Geſtalt iſt ſehr ungleich, mittelmäßig groß: rundlich, mit einer kurzen Spizze am Stiel: hat dikke unförmliche Rippen: eine rauhe, unanſehnliche ſchwarzbraune Schale mit dunkelbraunen Flekken. Die Blume und der kurze Stiel ſind faſt gar nicht eingeſenkt. — Ihr Fleiſch iſt wie ein lauterer Saft, der ſo ſüß und angenehm müskirt iſt, daß er faſt aller Winterbirnen übertrifft. Die Frucht wird lagerreif Ende Novembers, und hält ſich bis Oſtern, nachdem der Jahrgang iſt. Ihre Reife muß man durch ſanftes Andrükken am Stiel erforſchen, denn ihre Schale bleibt unveränderlich. Der Baum iſt ſehr tragbar, taugt aber nicht auf Quitten.

Zu den Winterbirnen C. mit zartem Fleiſch gehöret:

37 b) Die Engliſche von Bourdeaux. Angelique de Bourdeaux.

Eine nicht zu verachtende gute Birne, wenn die Jahreswitterung nicht ungünſtig iſt. Sie iſt anſehnlich von Größe, etwas pyramidenförmig, der Colmar ähnlich: von glatter gelber Schale, die auf der Sonnenſeite ſchön roth wird: mit einer kleinen Blume in einer engen etwas tiefen Aushöhlung: ziemlich ſtarkem, fleiſchigen, eingeſenkten Stiel. Ihr Fleiſch wird zart und bekommt einen

nen gezukkerten Saft von edlem Geſchmak. Ihre Lagerre fe fällt in den Januar und Februar, und hält ſich öfters bis in den März.

Zu den Pflaumen gehört noch folgende:

26 b) Die zweymal tragende Pflaume.

Sie blühet und trägt regelmäßig zweymal des Jahrs: die Frucht aber iſt nicht ſonderlich und gehöret mehr zu den Seltenheiten im Pflanzenreich.

Bey den Weintrauben ſchalte man bey den Gutedelſorten S. 783. nach Nr. 18. noch ein:

Die Peterſilientraube, Cioutât. Raiſin d'Autriche. (Vitis laciniosa Linn.)

und vergleiche was S. 787. von dieſer Traube geſagt iſt.

* * *

Verbeſſerungen.

S. 154. lezte Zeile ſtatt: Obſtbaumes lies: Apfelbaumes.

— 159. Z. 3. von unten auf iſt nach dem Wort Verſezzen einzuſchalten: vor Winter.

— 403. Z. 11. und 12. ſtatt Uebergähren lies: über ſich gähren.

— 440. iſt Zeile 1 bis 9. aus Verſehen ſtehen geblieben, und findet ſich die eigentlich geltende verbeſſerte Beſchreibung S. 446.

— 731. Zeile 8. von unten auf: ſtatt Baumnuß, lies: Maiſennuß.

— 739. Zeile 4. von unten auf: ſtatt kein, lies: klein.

Verzeichniß

sämmtlicher Schriften des Herrn Oberpfarrers Chriſt, welche meiſt im Verlag der Hermanniſchen Buchhandlung, und ſämmtlich allda zu bekommen ſind:

Unterricht von der Landwirthſchaft und Verbeſſerung des Feldbaues, mit III. Kupfern. 8. 1781. W. u. W. 2 fl. 24 kr.

Anweiſung zur nüzlichſten und angenehmſten Bienenzucht für alle Gegenden ꝛc. — Zweyte vermehrte und verbeſſerte Auflage mit VI. Kupfern. 8. 1783. F. 1 fl. 30 kr.

Bienenkatechismus für das Landvolk, mit I. Kupfer. 8. 1792. Zweyte Auflage. 36 kr.

Vom Bau des aſiatiſchen Tabaks. 8. 1780. F. 24 kr.

Von der außerordentlichen Witterung des Jahrs 1783. in Anſehung des anhaltenden und heftigen Höherauchs ꝛc. 8. 1783. 15 kr.

[Iſt 1784. in das Holländiſche überſezt und von D. v. Rees im Haag mit Anmerkungen begleitet, herausgegeben worden. Nimwegen bey Isaac v. Campen.]

Beyträge zur Landwirthſchaft und Oekonomie. — Bekanntmachung einer Traubenmühle, einer Malzdarre und einer engländiſchen eiſernen Handmühle zum Malzſchroten; nebſt verſchiedenen Behandlungen der Weine, von dem Weinbau und den Grundſäzzen des Bierbrauens, mit III. Kupfern. 8. 1783. F. 1 fl. 8 kr.

Geſchichte unſers Erdkörpers, von den erſten Zeiten der Schöpfung des Chaos an, und von den Revolutionen deſſelben durch Vulkane, Erdbeben und Ueberſchwemmungen. Mit I. Kupfer. 8. 1785. 36 kr.

Chemiſchphyſikaliſche und praktiſche Regeln vom Fruchtbrandeweinbrennen, nebſt einer neuerfundenen Kunſt, Honigbrandewein aus dem abgängigen Wachswaſſer mit Vortheil zu brennen, nebſt einem Anhang von der beſten Weiſe Zwetſchenbrandewein, Kirſchengeiſt und Vogelkirſchenbrandewein zu brennen. Mit I. Kupfer. 8. 1785. 40 kr.

Güldenes A. B. C. für die Bauern, oder das Weſentliche der Landwirthſchaft. 8. 1797. 48 kr.

Vom

Vom Mäſten des Rind-, Schweine-, Schaf- und Federviehes; nebſt beygefügten Erziehungsregeln des Viehes: Behandlung des Fleiſches und Fettes von geſchlachtetem Maſtvieh und andern dahin einſchlagenden ökonomiſchen Lehren für Landwirthe, Hausväter und Hausmütter. 8. 1790. 1 fl.

Geſchenk an die Weinländer ꝛc. Wie man in Weinbergen Korn bauen könne, ohne Nachtheil des Weinſtoks: und kleines Geſchenk an alle Hausväter, in Bekanntmachung eines Hauspflaſters von außerordentlicher Heilkraft. 8. 1791. 15 kr.

Vorſchläge, den edlen Feldbau zu verbeſſern. 8. 1793. A. 20 kr.

Der Baumgärtner auf dem Dorf. 8. 1792. 1 fl. 12 kr.

Genaue und deutliche Beſchreibung des vorzüglichſten Dörrofens mit zirkulirenden Rauchgängen, nach Zoll und Werkſchuhen des rheinländiſchen Maasſtabs, nebſt der Kupfertafel. 10 kr.

Handbuch über die Obſtbaumzucht und Obſtlehre. Mit 4 Kupfern. gr. 8. Zweyte vermehrte Auflage. 1797. 4 fl.

Naturgeſchichte der Inſekten vom Bienen-, Wespen- und Ameiſengeſchlecht, als der V. Klaſſe, V. Ordnung des Linnéiſchen Naturſyſtems Hymenoptera mit häutigen Flügeln, mit 60 ausgemahlten Kupfertafeln. 4. 1791. 13 fl. 48 kr.

Sorten-

Sorten- und Preiskatalog

der

Kronberger Obſtbäume

von

Kern- und Steinobſt, Schalen- und Beerenobſt.

Aepfel.

A. Winteräpfel.

a) Kalvilſorten: Oſterapfel, Paaſch-Appel, auch Calville jaune: — Weißer Winterkalvil, Calville blanche d'hyver: — Gräfenſteiner: — Winter Quittenapfel: — Cyrusapfel, Pomocyrus: — Herrnapfel, Grote Heer-Appel: — Kaiſerapfel, P. Imperiale: — Langer Kartheuſer, P. Courtpendu: — Rother Winterkalvil, Calville rouge d'hyver: — Ananasapfel, P. d'Ananas: — Sternapfel, P. d'Etoile: - Farosapfel, Gros Faros: — Engliſcher Königsapfel, Royale d'Angleterre: — Engliſcher Karolin, Caroline d'Angleterre: — Italieniſcher weißer Rosmarinapfel, Mela de Rosmarino: — Melonenapfel: — Rother Flaſchenapfel: — Vaterapfel, Pater Noſter Apfel: — Rother Winterkalvilſüßapfel: — Weißer Winterkalvilſüßapfel.

b) Roſenäpfel: (Allermeiſt Sommerobſt:) Rother Taubenapfel, Pigeon rouge: — Weißer Taubenapfel, Pigeon blanc: — Jeruſalemsapfel, Pigeonnet: — Violenapfel, P. Violât: — Roſenapfel, P. Roſe franche: — Geſtreifter Roſenapfel, P. Roſe panaché: — Kleiner Roſenhäger: — Rother Paßpomm, Paſſe p. rouge: — Weißer Paßpomm, Paſſe p. blanche: — Frühapfel, P. avant tours: — Revalſcher Birnapfel: — Moskoviterapfel, Zikadapfel, Transparente, P. d'Aſtraçan, 2 Varietäten.

c) Renettenſorten: Muskatrenette: — Siegende Renette, Reinette triomphante: — Renette von Windſor, Rein de Windſor, Monſtreuſe: — Nordrenette: — Nelguin, Nelguin: — Unvergleichliche Renette: — Pikotirte Renette, Rein. picotée: — Tulipanrenette, Rein. tulipée, couleuvrée: — Grüner ſans pareil: — Goldrenette, Rein. d'or: — Teutſche Goldrenette: — Holländiſche Goldrenette: — Rother Kurzſtiel, R. Courtpendu rouge: — Courtpendu mit Roth geſtreift: — Unvergleichlicher Kurzſtiel, Courtp. non pareil: — Weißer Kurzſtiel, Courtp. blanc oder jaune: — Caſſelrenette: — Grauer Kurzſtiel, Courtp. gris: — Feuerröthliche Renette, Rein. rouſſe: — Rothe Renette, Rein rouge: — Einſeitig rothe Renette, Rein. rouge à coté: — Gelbe ſpäte Renette, Rein jaune tardive: — Geſtrikte Renette, Rein. filée: — Glänzende Renette, Rein. glacée: — Uebereinſtimmende Renette, Rein. d'Accord: — Geſtochene Renette, Rein piquée: — Grüne Renette, Rein. verte: — Weiße Renette, Rein blanche: — Renette von Clareval: — Franz. Renette, Rein. franche: — Holländ. Renette, Rein. de Hollande: Große engliſche Renette, Rein groſſe d'Angleterre: — Kleine engl. Renette, Rein d'Angleterre: — Die Renette von Orleans, Rein. d'Orleans: — Renette von Rochelle, Rein de Rochelle: — Graue Renette, Rein griſe: — Kleine graue Renette: — Graue Goldrenette, Rein. griſe dorée: — Birnapfel, des dü Hamel, P. poire tardive: Champagner Renette, Rein. griſe de Champagne: — Siziliſche Renette, Rein Sicilienne: — Renette von Anjou, Rein. d'Anjou: — Italieniſche Renette, Rein d'Italie: — Renette von Luneville, Rein. de Luneville, (2 Jahr dauernd): — Renette von Bretagne, Rein. de Bretagne: — Renette von Montbron, Rein. van Montbron: Renette von Aizerna, Renet van Aizerna: — Renette von Sorgvliet, Ren. van Sorgvliet: — Teutſche Renette, Rein. Allemande: — Normänniſcher Apfel, Rein de Normandie: — Zwiebelapfel, Rein platte: — Ragout Renette, Rein. Ragout: Rother Borsdörfer: — Großer Borsdörfer: — Schwarzer Borsdörfer: — Grüner Borsdörfer.

d) Pep=

d) Peppings: Edler Borsdörfer: — Neuyorker Renette, Newtown-Pippin: — Newingtons Pepping, Newington's-Pippin: — Engliſcher Pepping, Peppin d'Angleterre: — Engl. Goldpepping, Golden Pippin: — Goldrenette des du Hamel, Rein. dorée d. H.: — Geflekter Pepping: — Teutſcher Pepping, Peppin Allemand: — Gewürzpepping, The Aromatic Pippin: Wunder von Portland, Merveille de Portland: — Wyker Pepping, Wyker-Pepping oder Rein. belle fleur: — Kentiſcher Pepping, The Kentish-Pippin: — Weiſſer Pepping, Blanke Pepling: — Grauer Pepping, Peppin gris: — Rother Pepping, Peppin rouge: — Kaſtanienapfel, Chataigner: — Anisapfel, gelbe Herbſtanisrenette, Fenouillet jaune: — Winteranisrenette, Fenouillet gris: — Weißer Fenchelapfel, Fen. blanc: — Rothgeſtreifter Fenchelapfel, Fen rouge rayée: — Rother Fenchelapfel, Fen. rouge: Rother Agatapfel, Aagtje: — Weißer Agatapfel: — Peppin noble.

e) Parmänen: Winterparmäne, Peppin Parmain d'Angleterre: — Königsparmäne, Parmain royal: — Drüparmäne, Abrahamsapfel, Drue Parmain: — Loans Sommerparmäne, Loan's Parmain: — Birnrenette, Pearrenet: — Erdbeerapfel: — Goldgeſtikter Apfel, Vrai Drap d'or: — Charakterapfel, Caracter of Drap d'or: — Birnapfel, Pomme Poir.

f) Kanten- oder Rippenäpfel: Fürſtenapfel, P. de Prince: — Winterpoſtof, Poſtophe d'hyver: Apfel von hoher Güte, Haute Bonté: — Pariſer Apfel, P. de Paris: Gelber Gülderling, Geele Gulderling: — Rother Gülderling, Rode Gulderling: — Weißer Gülderling: — Spaniſcher Gülderling, Spanlche Gulderling: — Rother Kronapfel, Roode Kroonsappel: — Braunrother Winterapfel: — Winterrambur, Rambour d'hyver: — Kleiner Apiapfel, P. d'Api: — Groſſer Api, Gros Api: — Weißer Taffetapfel, Taffetas blanc: — Atlasapfel, P. Satin: — Orangeapfel, Orange Appel: — Großer Richard, Grand Richard: — Pfundapfel.

g) Plattäpfel: Papageyapfel, P. panachée: — Violetter Apfel, P. violette: — Silberling, Silverling: — Tellerapfel oder Pfundapfel.

 h) Spiz-

h) Spizäpfel und Längliche: Winterblumensüßer, Winter Bloem Soete: Blumensaurer, Blanke Rabbauw: — Prinzeſſenapfel, Princes Appel: — Edle Prinzeſſenapfel, Princeſſe noble: — Rother Kardinalsapfel, Cardinal rouge: — Weißer Kardinal, Cardinal blanc: — Rother Paradiesapfel: — Winter Fleiner: — Feigenapfel ohne Blüthe, P. Figue ſans fleurir: — Bohnapfel: — Leichter Mätapfel: — Der Siebenſuhäfer.

i) Kugeläpfel: Vaterapfel ohne Kern, Pater noſter ſans Pepins: — Frauenapfel, P. de notre Dame: — Seidenhemdchen, Syden Hemdje: — Zimmetapfel, Soete Holaart: — Rother Zimmetapfel: — Hechtapfel, P. de Saumon: — Kleiner violetter Apfel, P. violette: — Schwarzbrauner Mätapfel: — Spatblühender Mätapfel: — Rother Stettiner: — Weißer Stettiner: — Gelber Stettiner: — Grüner Stettiner: — Sommer Rambur, Rambour d'été: — Weißer Paradiesapfel: — Streifling: — Champagner Weinapfel: — Sibiriſcher Waldapfel, Pyrus baccata Lin.: — Kirſchapfel.

k) Verſchiedene Sorten: Lütticher Apfel, P. de Liége: Apfel von Sedan, P. de Sedan: — Poome: — Ludwigsapfel, P. de St. Louis: — Wunderapfel, Merveil du monde: — Kürbisapfel, (von außerordentlicher Größe): Boßfelder Apfel, (über 2 Jahr daurend): — Rosmarin-Renette, Rein. Rosmarin: — Smaakwel: — Courtpendu franc: — Courtpendu plat: — Gros Bon etc.

B. Herbſtäpfel.

Weißer Herbſtkalvil, Calv bl. d'Automne: — Rother Herbſtkalvil, Calvil rouge d'Automne: — Weißer Karolin, Carolin d'Angleterre: — Loskrieger: — Himbeerenapfel, Calv d'Aut flammenſe: — Jeruſalemsapfel, Pigeonnet: — Roſenäpfel, — Paſſe pomme: — Hieſenapfel, Joopen: — Zitronenapfel, P. de Citron etc.

C. Sommeräpfel.

Weißer Sommerkalvil, Calv. bl. d'été: — Rother Sommerkalvil, Calv rouge d'été: — Roſenäpfel: — (ſiehe oben) Frühapfel: — Revalſcher Birnapfel: —

Som-

Sommerpepping, Peppin d'été: — Sommerparmäne: — Sommerquittenapfel: Sommerrambur: — Bakapfel, Costard: — Sommertaſſetapfel: — Sommerkleiner: — Sommerborsdörfer ꝛc.

	fl.	kr.
Das Stük hochſtämmig — — —		
— — Pyramide und Spalierzwerg		
— — — — auf Paradiesapfel		
Ausgenommen: der Italien. Rosmarinapfel: — Aechter Gräfenſteiner: — Geſtreifter Roſenapfel: — Revalſcher Birnapfel: — Muskatrenette: — Siegende Renette: — Windſor Renette: — Nordrenette: — Nelguin: — Normänniſcher Apfel: — Newtown's Pippin, Neuyorker Ren.: — Goldrenette des dü Ham.: — Moskoviterapfel oder Zikadapfel: — Birnrenette: Loskrieger, Fürſtlicher Tafelapfel, koſten		
hochſtämmig — —		
Pyramide und Spalierzwerg		
— — auf Paradiesapfel		

Birne.

A. Winterbirne.

a) **Mit ſchmelzendem butterhaftem Fleiſch:** Die Königsbirne von Neapel, Préſent Royale de Naples: (Iſt vom König von Neapel dem Herzog von Wirtemberg für verehrte weiße Hirſche zum Gegengeſchenk gemacht worden; wiegt $1\frac{1}{2}$ Pfund.) — Saraſin, Sarasin: (Hält ſich über Jahr und Tag in ihrer Güte.) — St. Germain: — St. Germain dorée: — Paradiesbirne, Virgouleuſe: — Winterkönigin, Reine d'hyver: — Rothe Winterbutterbirne, Beurré rouge d'hyver: — Silvansbirne, Sylvange d'hyver: — Engliſche Winterbutterbirne, Beurré d'Angleterre d'hyver: — Dauphine oder Lanſac: — Marquiſe: Colmar oder Mannabirne: — Jagdbirne, Beſi de Chaſſerie: — Amberbirne, Ambrette: — Muskatellerbirne von Mez, Muscat de Mez: — Teutſche Muskatellerbirne, Muscat Allemand:

mand: — Grüne Zukkerbirne, Sucré-vert: — Lange grüne Winterbirne, Verte longue d'hyver: — Gute Luiſenbirne, Louiſe-bonne: — Winterdorn, Epine d'hyver: Merveille d'hyver: — Paſſa tutti: — Winterfürſtenbirne, Prince d'hyver: — Schwarze zukkerſüße Birne, Sucrin noir.

b) Mit halb ſchmelzendem Fleiſch: die Chaumontel, Beſi de Chaumontel: — Winterkönigsbirne, Royale d'hyver: — Birne von Neapel, P. de Naples: — Schäferbirne, Paſtorale: — Beſi de Caſſoy: — Winterrobine, Robine d'hyver: — Kaiſerbirne mit Eichenlaub, Imperiale à feuille de Chêne.

c) Mit zartem Fleiſch: St. Lazinbirne, St. Lezin: — Auguſtinerbirne, St. Auguſtin: — Pfingſtbirne, Portail: — Die verbrannte Kazze, Chat-brulé: — Winterzukkerbirne, Sucré d'hyver: — Amadotte: — Kronbirne: — Engliſche von Bourdeaux, Angelique de Bourdeaux.

d) Mit brüchigem Fleiſch: Winterchriſtbirne, Bon Chrétien d'hyver: — Spaniſche Chriſtbirne, Bon Chrétien d'Eſpagne: — Winterpomeranze, Orange d'hyver: — Ronville: — Martinsbirne: — Wintermuskatellerbirne, Muſcat d'hyver: — Rosmarinbirne, Stergonette, Louwtjes-Peer: — Schönſte Winterbirne, Belliſſime d'hyver, Vermillon d'Eſpagne: — Orleaniſche Chriſtbirne, Bon Chrétien d'Orleans.

B. Herbſtbirne.

a) Mit ſchmelzendem Fleiſch: Die weiße Butterbirne, Beurré blanc: — Vergüldete weiße Butterbirne, Beurré dorée: — Graue Butterbirne, Beurré gris: — Graue Doyenne, Doyenne gris: — Rothe Butterbirne, Beurré rouge: — Savoureuſe: — Forellenbirne: — Lange grüne Herbſtbirne, Verte longue, Mouille bouche d'Automne: — Schweizerbirne, Verte longue panaché: — De la Motte.

b) Mit halb ſchmelzendem Fleiſch: Engliſche Butterbirne, Beurré d'Angleterre: — Weinbergsbirne, P. de Vigne, Demoiſelle: — Franchipane: — Schönſte Herbſtbirne, Belliſſime d'Automne.

c) Mit

c) Mit zartem Fleiſch: Die langſtieligte Herbſtmuskateller, Muscat à longue queue: — Schelmbirne, Pendart: — Herbſtzukkerbirne, Sucre verd d'Automne: — Doppelttragender Birnbaum, Double fleur et fruit: — Azerolbirne, Azerolier.

d) Mit brüchigem Fleiſch: Junker Hanſenbirn, Meſſire Jean: — Haberbirn, geſegnete Birn, Ah! mon Dieu: — Rietbirn, Angobert: — Die Schmuzzige, Vilaine: — Kümmelbirne, Beſi d'Hery: — Perſiſche Birne, Perſik-Peer: — Die große Septemberbirne.

C. Sommerbirne.

a) Mit butterhaftem Fleiſch: Die lange grüne Sommerbirne, Belle Verge: — Schöne lange Sommerbirn, Belle longue d'Eté: — Fürſtliche Tafelbirne: — Franz-Madam, Madam de France: — Ritterbirne: — Rettigbirne, Caſſolette: — Saftbirne, Mouille bouche longue, Coule ſoif: — Jalouſie: — Sommerdorn, Epine d'été: — Die Voltmarſe: — Langſtielige Zukkerbirn, Blanquet musqué à longue queue: — Grüne Sommerzukkerbirne von Hoyerswerda: — Türkiſche Königsbirne, Royale Conſtantinople: Gute graue Sommerbirne, Griſe bonne.

b) Mit halbſchmelzendem Fleiſch: Die Eyerbirne oder Beſtebirne: — Ananasbirne, Ananas Peer: — Geblümte Muskateller, Muscat fleuri: — Schönſte Sommerbirne, Belliſſime d'été: — Sparbirne, Epargne: — Solitaire: — Wespenbirne, Bourdon musqué.

c) Mit zartem Fleiſch: Salviati: — du Bouchet: — Königliche Muskatellerbirne, Muscat royal: Die Caſſolette des du Hamel: — Magdalenenbirne, Citron des Carmes: — Doppelte Kaiſerinbirn, Dubbelde Kaizerin: Sirenenzitronenbirne, Citron de Sirène: — Karminbirne, Cramoiſine: — Edle Münchsbirn: — Kurzſtielige Blanquet, Muscat à courte queue: — Rothe Pfalzgrafenbirne.

d) Mit brüchigem Fleiſch: Gute Chriſtenbirne, Bon Chrétien d'été: — Müskirte frühzeitige Chriſtenbirne, Bon Chrétien d'été musqué: — Roſenbirne, P. de Roſe:

ſe: — Breſter Schmalzbirne, Fondante de Breſt: — Große Zwiebelbirn, Gros Oignonnet: — Grüne Pomeranze, Orange verte: — Muskatellerpomeranze, Orange musquée: — Rothe Pomeranzenbirne, Orange tulipée: — Margarethenbirne, Poire hâtive: — Kleine Muskatellerbirne, Sept en gueule: — Kleine Gewürzmuskatellerbirne, Petit Muscat aromatique: Goldbirne, Aurate: — Kleine Blanquet, P. à la Perle.

D. Ruſſeletten.

Kleine Ruſſelet, Petit Rouſſelet: — Große Ruſſelet, Gros Rouſſelet: — Ruſſelet von Rheims, Rouſſelet de Rheims: — Winter-Ruſſelet, Rouſſelet d'hyver: — Rothe Konfeſſelsbirn: — Frühe Ruſſelet, P. ſans peau: — Fürſtenbirne, Robine: — Frauenſchenkel, Cuiſſe Madame: — Robertsmuskateller, P. d'Ambre.

E. Bergamotten.

Herbſtbergamotte, Berg. d'Automne: — Vergulbete Herbſtbergamotte, Berg. dorée d'Automne: — Herbſtbergamotte des Quintinye: — Engliſche Bergamotte, Berg. d'Angleterre: — Unvergleichliche Bergamotte, Berg. non pareil: — Oſterbergamotte, Berg. de Pâques: — Berg. Craſanne: — Holländiſche Bergamotte, Berg. de Hollande: — Berg. Cadette: — Bergamotte von Nizza: — Beſi de Montigny: — Bergamotte von Solothurn, Berg. de Soleurs: — Schweizerbergamotte, Berg. rayée: — Siziliſche Bergamotte, Berg. Sicilienne.

F. Verſchiedene Sorten und Wirthſchaftliche.

Winter-Zimmetbirne, Winter-Caneel-Peer: — Belle et Bonne: — Londner Birne, Poire de Londres: — Erzherzogsbirne, Archi-Duc: — Lorenzbirne, St. Laurent: — Römiſche Butterbirne: — Beurré Romain: — Champagner Weinbirne: — Die Catillac: — Rothe Kappesbirne: — Pfundbirne: — Kleine Pfundbirne: — Zapfenbirne: Weißbartsbirne: Kupferzeller Moſtbirne ꝛc.

Hoch-

fl. kr.

Hochſtämmig — —
Pyramiden und Spalierzwerg — —
— — — — auf Quitten

Ausgenommen: Préſent Royale de Naples: — Sarasin: — St. Germain dorée: — Winterkönigin, Reine d'hyver: — Vergüldete weiße Butterbirn, Beurré dorée: — Forellenbirne: — Doppelttragender Birnbaum: — Fürſtliche Tafelbirne: — Grüne Sommerzukkerbirne von Hoyerswerda: — Vergüldete Herbſtbergamotte, Berg. dorée: — Herbſtbergamotte des Quintinye koſten:

Hochſtämmig — —
Pyramiden und Spalierzwerg — —
— — — — auf Quitten

Quitten.

Apfelquitte: — Birnquitte:

Hochſtämmig — —
Zwerg — — —

Portugieſiſche Quitte:

Hochſtämmig — —
Zwerg — — —

Miſpeln und Azerolen.

Große Gartenmiſpel: — Miſpel ohne Kern: — Saure Miſpel: — Azerolapfel: — Azerolenbaum aus Canada, Crataegus coccinea:

Hochſtämmig — —
Zwerg — — —
Azerolen Zwerg — —

Speierling und Atlaskirſche oder Elſebeere.

Aepfelſpeierling: — Birnſpeierling, Sorbus domeſtica; — Atlaskirſche, Sorbus torminalis, Crat. torminalis:

Hochſtämmig — —

Pfirſchen.

I. Wollige:

A. Deren Stein ſich vom Fleiſch ablöſet. (Pêches.)

a) Gefärbte mit ſchmelzendem Fleiſch: Genueſer Pfirſche, Pêche de Genes: — Große Lieblingspfirſche, Groſſe Mignonne: — Rothe Magdalene, Madeleine rouge: — Doppelte Montagne, Double Montagne: — Edelpfirſche, Noble Pêche: — Burdiner, Bourdine: — Kanzlerpfirſche, Chancelière: — Maltheſerpfirſche, P. de Malthe: — Frühe Purpurpfirſche, Pourpré hâtive: — Venuspfirſche, Teton de Venus: Swoliſche, Double Swoliſch: — Sanftfärbige, Blondine: — Fromentiner, Vineuſe de Fromentin: — Rothe Frühpfirſche, Avant Pêche de Troyes: — Saffranpfirſche, Alberge jaune: — Frühe Peruvianerin, Belle Chevreuſe: — Große Blutpfirſche, Cardinal Fürſtenberg.

b) Gefärbte mit veſtem Fleiſch: Galante, Bellegarde: — Wunderſchöne, Admirable: — Kleine Lieblingspfirſche, Petite Mignonne: — Perſiſche Pfirſche, P. Perſique: — Portugieſiſche, P. de Portugal: — Schöne von Vitry, Belle de Vitry: — Wolligte Nivette, Nivette veloutée.

c) Ungefärbte mit ſchmelzendem Fleiſch: Weiſſe Frühpfirſche, Avant P. blanche etc.

d) Ungefärbte mit hartem Fleiſch: Pfirſche mit gefüllter Blüthe, Pêcher à fleur double.

B. Deren Stein am Fleiſch angewachſen iſt mit hartem Fleiſch. (Pavies.)

a) Gefärbte: Ungeheuer große, P. Monſtreuſe.

b) Ungefärbte: Große Charleſtowner Ananaspfirſche: — Kleine Charleſtowner Ananaspfirſche.

II. Glatte.

a) Mit ablöſigem Stein (Violettes) mit ſchmelzendem Fleiſch: Große rothe nakkende Frühpfirſche, Groſſe Violette hâtive: — Kleine frühe Violette, Petite Violette hâtive.

b) Violetten mit nicht ablöſigem Stein und hartem Fleiſch: (Nectarines) Newingtons Nektarine, Brugnon de Newington d'Angleterre: — Die violette

lette Brugnon, Br. violette: — Goldnektarine, Nectarine d'or: — Weiße Nektarine, Nect. blanche.

	fl.	kr.
Hochſtämmig — — —		
— auf Mandel —		
Pyr. und Eſpalier — —		
auf Mandel —		
Ausgenommen: Maltheſer Pfirſche, P. de Malthe: Genueſer Pfirſche: — Große Charlestowner Ananaspfirſche: — Kleine Charlestowner Ananaspfirſche: — Brugnon de Newington: Goldnektarine, Nectarine d'or: — Weiße Nektarine, Nectarine blanche, koſten:		
Hochſtämmig — — —		
— auf Mandel —		
Pyr. und Eſpalier — —		
— auf Mandel —		

Abrikoſen.

A. Mit ſüßer Mandel:

Ananas-Abrikoſe: — Bredaiſche oder Mandelabrikoſe, Abr. de Hollande: — Violette Abrikoſe, Abr. violette: — Provencer Abrikoſe, Abr. de Provence: — Rothe Abrikoſe, Abr. Angoumois.

B. Mit bitterer Mandel:

Kernabrikoſe, Melle: — Portugieſiſche Abrikoſe, Abr. de Portugal: — Frühabrikoſe, Abr. hâtif musqué: — Pfirſichabrikoſe, Abr. Pêche, oder de Nancy: — Große Frühabrikoſe, Abr. Commun: — Große Zukkerabrikoſe, Grand Abr. Sucré: — Abr. mit geſchektem Blatt, Abr. Panaché: — Albergeabrikoſe, Abr. Alberge: — Ungariſche Abrikoſe: Schwarze Abrikoſe, Abr. d'Alexandrie.

	fl.	kr.
Hochſtämmig — — —		
Pyram. und Eſp. — —		

Kirſchen.

I. Süßkirſchen:

A. **Knorpelkirſchen**, mit färbendem Saft und hartem Fleiſch.

Die ſpäte Maykirſche: — Späte braune ſpaniſche Herzkirſche: — Schwarze Lothkirſche: — Braune Herzkirſche: — Ungariſche Herzkirſche, Lederkirſche: — Braune Knorpelkirſche: — Schwarze bitterliche Herzkirſche: — Rothe Herzkirſche: — Garderople Kers.

B. **Blutkirſchen**, mit färbendem Saft und weichem Fleiſch.

Die ſüße Mayherzkirſche, Guigne hâtive de May: — Große ſüße Maykirſche: — Schwarze ſpaniſche Frühherzkirſche: — Kronkirſche: — Veredelte ſchwarze Waldkirſche: — Ochſenherzkirſche: — Schwarze ſüße Herzkirſche: — Späte ſchwarze ſpaniſche Herzkirſche.

C. **Marmorkirſchen**, mit weißem Saft und hartem Fleiſch.

Die Lauermannskirſche: — Schöne von Rocmont, Belle de Rocmont: — Bunte Lothkirſche: — Spekkirſche, Ceriſe Caron: — Thränen-Muskateller.

D. **Molkenkirſchen**, mit weißem Saft und weichem Fleiſch.

a) **Mit einfärbiger Haut**: Die gelbe Herzkirſche, Wachskirſche: — Kleine Ambra, goldgelbe Herzkirſche: — Agatkirſche, C. Ambrée.

b) **Mit bunter Haut**: Dankelmanns weiße Herzkirſche: — Blutherzkirſche, Heart Cherry bleeding: — Flamentiner: — Rothe Molkenkirſche: — Lange weiße Herzkirſche: — Perlkirſche: — Türkine, Turkine: — Späte bunte Herzkirſche.

E. **Abweichende Süßkirſchen** ꝛc. Herzkirſche mit großgefüllter Blüthe.

II. Sauerkirſchen:

F. **Weichſel**, mit färbendem Saft und ſchwarzer oder dunkelrother Haut.

a) **Faſt ganz ſüß**: Die rothe Maykirſche: — Scharlachkirſche, C. d'Ecarlate: — Herzogskirſche, Ducke Cher-

Cherry: — Holländiſche große Kirſche, Coulard: — Velſerkirſche: — Alte Königskirſche, Royale Ancienne: — Schwarze Muskatellerkirſche: — Prager Muskatellerkirſche.

b) Süß mit Säuerlich gemiſcht: Frühe Natt aus Samen. Wanfrieder rothe Frühkirſche: — Wanfrieder Weichſel: — Rothe Muskatellerkirſche: — Braune Muskatellerkirſche: — Doppelte Weichſel: — Herzkirſchweichſel: — Holländiſche Folgerkirſche: — Portugieſiſche Griotte, Griotte de Portugal: — Leopoldskirſche: — Doktorkirſche, Kardinalskirſche: — Spaniſche Weichſel: — Jeruſalemskirſche: — Teutſche Griotte, Griotte Allemande: — Henneberger Grafenkirſche: — Kirſche van der Natt: — Brüſſeler Braune, Bruſſelſche Bruyne: — Oſtheimer Kirſche: — Erfurter Auguſtkirſche.

c) Faſt ganz Sauer: Nordamarelle: — Holländiſche ſpäte Weichſel: — Morelle, Cerise Morelle.

G. Glaskirſchen, mit weißem Saft und heller durchſichtiger Haut.

a) Faſt ganz ſüß: Die Altendorferkirſche: — Gelbe oder rothe Orangekirſche.

b) Sauer mit Süß gemiſcht: Die kleine Montmorency: — Große Glaskirſche: — Große Montmorency, großer Gobet.

c) Faſt ganz ſauer: Die ſpäte Morelle.

H. Irreguläre Sauerkirſchen ꝛc. Glaskirſche mit dikgefüllter Blüthe: — Glaskirſche mit halbgefüllter Blüthe: — Bouquetkirſche, Cerſier à Bouquet: — Stetsblühende, Allerheiligenkirſche, C. de la Touſſaint.

I. Verſchiedene Sorten:

Vier auf ein Pfund, Quatre à un livre: — Weiße Malvaſirſche: — Schwarze Malvaſirkirſche: — Doppelte Natt: — Wahre engliſche Weichſel: — Polniſche Kirſche: — Werderſche ſchwarze allerfrüheſte Herzkirſche: — Engliſche weiße ganz frühe Herzkirſche: — Saure Herzkirſche: — Juſtiniſche Amarell: — Florentiner Weichſel: — Kleine weiße Perlkirſche: — Erdweichſel, Ceraſus pumila: — Späte große königliche Weichſel: — Weiße große Belzweichſel: — Große ſchwarze

Kruh=

Frühherzkirſche: — Sächſiſche frühe Maykirſche: — Kleine frühe Zwergweichſel: — Große ſpaniſche Weichſel: — Große frühe Maykirſche: — Gelb, weiß und röthlich marmorirte Weichſel: — (Die Virginiſche Träubelkirſche ꝛc.)

	fl.	kr.
Hochſtämmig und Kugelbaum —		
Pyram. und Eſpal. — — —		
Ausgenommen die ſeltene Kirſche aus Menin, Vier auf ein Pfund, C quatre à un livre, koſten:		
Hochſtämmig ꝛc. — — —		
Pyram. und Eſpal. — — —		

Pflaumen.

A. Zwetſchen und Zwetſchenartige Pflaumen:

Die Zwetſche, Prunus domeſtica: — Dattelpflaume, Frühzwetſche, Prune Datte: — Die grüne Zwetſche: — Damaszener Zwetſche von Maugeron, Damas de Maugeron: — Blaue Eyerpflaume, große Ungariſche Zwetſche: — Blaue Kaiſerpflaume, Pr. de Princeſſe: — Gelbe Eyerpflaume, Dame Aubert, Wentworth: — Rothe Cypriſche Eyerpflaume, Pr. de Chypre: — Geſprenkelte Pflaume, Rognon de Coq.

B. Damaszenerpflaumen:

Violette Damaszenerpflaume von Tours, Gros Damas de Tours: — Königspflaume, Pr. Royale: — Indianiſche Pflaume, Pr. d'Inde blanc: — Damenpflaume, Damas violet: — Italieniſche Pflaume, Damas d'Italie: — Muskirte Damaszenerpflaume, Damas musqué: — Rothe Damaszenerpflaume, Damas rouge: — Geflammte Kaiſerpflaume, Imperiale panaché: — Hyazinthpflaume, Jacinthe: — Herzog von Orleans, Herrnpflaume, Pr. de Monſieur.

C. Mirabellen:

Gelbe Mirabelle, Mirabelle: — Goldpflaume, Pr. Drap d'or: — Schwarze Mirabelle: — Rothe Mirabelle: — Katharinenpflaume, St. Catherine: — Pflaume ohne Kern, Pr. ſans Noyau: — Johannispflaume, Pr. de St. Jean: — Mirabollane.

D. Herz-

D. Herzförmige ſpaniſche Pflaumen. Diapré.

Taubenherz, Coeur de Pigeon: — Blaue Diapre, Diapré violette: — Rothe Diapre, Diapré rouge: — Weiße Diapre, Diapré blanche: — Gelbe Frühpflaume, Pr. de Catalogne.

E. Ital. Pflaumen, Perdrigon und Renekloden.

Weiße Perdrigon, Perdrigon blanc; — Blaue Perdrigon, Perdrigon violet: — Rothe Perdrigon, Perdr. rouge: — Schwarze Perdrigon, Perdr. noire: — Marunke: — Marokkopflaume: — Große Reneklode, Groſſe Reine-Claude: — Kleine Reneklode, Petite Reine-Claude: — Schwarze Reneklode, Jlvert, grüne Pflaume: — Rothe Abrikoſenpflaume, Abricotée rouge: — Kirſchpflaume, Pr. Ceriſe.

F. Precoce de l'An: — Purpurpflaume: — Amerikaniſche Pflaume, Ameliapflaume: — Frühe Melottenpflaume, Vroege Melotte: — Maltheſerpflaume, Pr. de Malthe: — Große Prünelle, Gros Prunelle: — Grüne Holländiſche Zwetſche, mit gelben regelmäßigen Streifen: — Zweymal tragende Pflaume.

	fl.	kr.
Hoch- und halbſtämmig — —		
Pyr. und Eſp. — — —		

Kaſtanienbaum.

	fl.	kr.
Italieniſche Maronen — — —		
Veredelte gepfropfte Kaſtanien — —		
Gewöhnliche ſüße Kaſtanien — —		

Mandelbaum.

Krachmandel: — Süße große Mandel mit harter Schale: — Bittere Mandel:

	fl.	kr.
Hochſtämmig — —		
Spalier — —		

Pfirſchmandel mit eßbarer Schale, Amande Pêche.

	fl.	kr.
Hochſtämmig — —		
Zwerg — —		

Nußbaum.

	fl.	kr.
Gewöhnliche Wallnuß — — —		
Pferdsnuß, Noix de Jauge — —		
Amerikaniſcher Wallnußbaum: Lange Butternuß, Juglans oblonga nigra: — Runde Butternuß, Juglans nigra, The round blak Walnut: Hikerynußbaum, Juglans alba, Hikery-Nut: Der Hochſtamm — —		

Haſelnuß.

Halliſche Rieſennuß: — Längliche Rieſennuß: — Große runde ſpaniſche Nuß: — Barzelloniſche Nuß: — Byzantiſche oder türkiſche Nuß, Corylus Colurna Lin.: — Krachnuß, Mandelnuß mit dünner Schale: — Blutnuß: — Weiße Lambertsnuß: Zellernuß: — Kleine Zellernuß: — Gunslebiſche Zellernuß: Italieniſche Nuß, große Zellernuß: Große bunte runde Zellernuß: — Frühe Zellernuß: Lange Zellernuß: — Dikke Zellernuß: Süße Zellernuß: — Baumhaſelnuß, das Stük — — —		
Ausgenommen: Rieſennuß: — Krachnuß: — Bunte Zellernuß, das Stük: — —		

Maulbeere. Morus nigra.

Hochſtämmig — —		
Zwerg — —		

Weinſorten. Tafeltrauben.

a) Muskatellerſorten: Weiße Muskateller, Muscata Bianca: — Grüne Muskateller aus Ungarn: — Schwarzer Weihrauch, Muscat noire: Blauer Weihrauch, Muscat violet noire: — Rother Weihrauch, Muscat rouge: — Malvaſir-Muskateller: — Aſchgraue Muskateller: - Schwarze ſpaniſche Muskadine: — Großer Boromeo, Barome aus Malaga: — Portugieſiſche Muskateller: — Zibeben-Muskateller aus Alexandrien, Muscat à gros grains d'Alexandrie etc.

b) Gut-

b) Gutedelſorten: Große ſpaniſche Muskateller, Blanc à gros grains: — Schwarzer Gutedel, Chaſſelas noire: — Rother Gutedel, Chaſſ. rouge: — Großer rother ſpaniſcher Gutedel: — Weißer oder gelber Gutedel, Chaſſ. blanc: — Grüner Gutedel: — Krachmoſt: — Peterſilientraube, Cioutât. Raiſin d'Autriche.

c) Burgunderſorten: Clävner, Auvernas rouge: — Schwarzer Burgunder, Auvernas noir: — Augſt-Clävner, Pinau noirien: — Müllertraube, Gris noire: — Dikſchwarze, Truſſiaux etc.

d) Zibebentrauben: Blaue Zibebe: — Weiße türkiſche Zibebe ꝛc.

e) Silvaner: Grüner Silvaner: — Schwarzer Silvaner: — Schwarzer Orleaner ꝛc.

f) Verſchiedene frühe und ſpäte Sorten: Rother Traminer, Gris rouge, Fromentin rouge: — Ruländer, Gris commun: — Jakobstraube, recoce: — Lorenztraube, St. Laurent: — Früher von der Laan: — Weißer Frühleipziger: — Früher blauer Ungariſcher: — Weißer Portugieſer: — Edler Vernaggio: — Lugiana bianca: — Alicant: — Geißdutten: — Rother Heiniſche: — Sapilier oder Nazarener: — Anguur Alii, ſpäte blaue: — Thränenwein, Lacrymae Chriſti: — Aſtracaniſche Traube.

	fl.	kr.
Reifling, das Stük — —		

Erdbeeren.

Monats-Erdbeere, Immerblühende: — Große Garten-Erdbeere: — Ananas-Erdb.: — Wohlriechende Erdb.: — Rieſen-Erdbeere aus Chili ꝛc.

	fl.	kr.
Das Dutzend Ableger — —		
Ausgenommen die Rieſen-Erdb. aus Chili, das Stük — — —		

Johannisbeeren.

Schwarze Johannisbeere, Gichtbeere: — Schwarze Johannisbeere mit dem makulirten Blatt: — Schwarze

Virginiſche Johannisbeere: — Holländ. große rothe Johannisbeere: — Holländ. große weiße Johannisbeere: Fleiſchfarbne Champagner Johannisbeere ꝛc.

	fl.	kr.
Das Stük — —		

Stachelbeeren.

Von 291 Sorten großer engliſcher Stachelbeeren ziehen wir folgendes Hundert der vorzüglichſten aus:

A. Rothe, und theils ſchwarzrothe:

Adam's Cheſhire ſheriff, A. Landvogt von Cheſ.: — Alexander the great, Alexander der Große: — Beggar lad, der Betteljunge: — Black virgin, die ſchwarze Jungfer: — Black walnut, die ſchwarze Nuß: — Boardman's royal oak, B. königl. Eiche: — Bradſhaw's red top, B. Rothkopf: — Cheetham's bright Venus, Ch. glänzende Venus: — Coe's Anabal, C. Hannibal: — Down's cheſſire round, die runde Scheſterbeere: — Elliot's red hot ball, E. rothe Feuerkugel: — Fox's royal, F. Königliche: — Gerriot's Achilles: — Hector: — Hippard's attractor, H. Anziehende: — Johnſon's twig'em, J. Schößlingsbeere: — Knight's ſcarlet ſeedling, K. Scharlachſamenbeere: — Little John, der kleine Hanns: Maſon's Hercules: — Mather's Alexander: — Mather's black lady, M. ſchwarze Frau: — Murrey, die Purpurbeere: — — Nero: — Oſtrich's egg, das Straußeney: Pendleton's matchleſs, P. Unvergleichliche: — Pine apple, der Fichtenapfel: — Proetor's ſcarlet non ſuch, P. unvergleichliche Scharlachbeere: — Rasberry, die Himbeerartige: — Rawlinſon's favourite, R. Günſtling: — Rawſon's king, R. König: — Red Mogul, rother Mogul: — Rider's free bearer, R. Freytragende: — Shaw's Billy Dean, S. dikker Dechant: — Shelmardine's red roſe, S. rothe Roſe: — Stanleys Earl of Derby, St. Graf von Derby: — Taylor's red roſe, T. rothe Roſe: — Two pounder's, Zwey auf ein Pfund: — Victory, die Siegende: — Whiteley's plentiful bearer, W. Häufigtragende: — Withington's Princeſs royal, W. königl. Prinzeſſin: — Worthington's Emperor of Morocco, W. Kaiſer von Marokko: — Worthington's conqueror, W. Eroberer.

B. Weiße:

B. Weiße:

Boardman's Highland Queen B. Schottländiſche Königin: — Button's ſilver-heels, B. Silberbeere: — Chapman's Highland white, Ch. weiße Schottländerin: — Cheſhire white walnut, Scheſhiriſche weiße Nuß: — Liptrot's Ducke of Bedford, L. Herzog von Bedford: — Mather's white mogul, M. weißer Mogul: — Mill's champion, M. Kämpfer: — Milk maid, das Milchmädchen: — Nayden's rule alv, N. Winkelzelle: — Nield's white roſe, N. weiſſe Roſe: — Pigeon's egg, das Taubeney: — Redford's lily, R. Lilie: — Rider's white hellebore, R. weiße Nießwurz: — Stafford's white imperial, St. weiße Kaiſerbeere: — Sugar loaf, das Zukkerbrodt: — Swan's egg, das Schwaneney: — Thinſkinned chryſtal, die dünnhäutige Cryſtallbeere: — Thorp's white wreen, T. weißer Zaunkönig: — White royal, die weiße Königliche.

C. Grüne:

Blakley's chiſel, B. Birnbeere: — Boardman's green oak, B. grüne Eiche: — Creping's germings, C. junge Triebe: — Cucumber, die Gugummer: — Early green hairy, die frühe haarige: — Fok's green gooſe, F. grüne Beere: — Green fig, die grüne Feige: — Green ſugar, die grüne Zukkerbeere: — Green walnut, die grüne Wallnuß: — Harriſon's Caeſar: — Jakſon's green John, J. grüner Hanns: — Johnſon's green willow, J. Weidenbeere: — Lee's victory, L. Siegende: — Mill's Langley green, M. Grüne von Langley: — Nixon's myrtle, N. Myrthe: — Royal George, der König Georg: — Shelmardine's gently green, S. edle Grüne: — Taylor's green linned, T. grüngeſtreifte Beere: — Taylor's rainbow, T. Regenbogen.

D. Gelbe und Ambrafärbige:

Bell's brigth farmer, B. glänzender Pachter: — Blakley's eclipſe, B. dunkle Beere: — Bradſhaw's yellow top, B. Gelbkopf: — Clyton's canary, C. kanariſche Beere: — Coe's Diogenes: — Coe's Waſhington: — Goldfinch, der Goldfink: — Honey comb, die Honigbeere: — Jakſon's golden drop, J. goldener Tropf: — Kerſhaw's yellow willow, K. gelbe Weide: — Large amber, die groſſe Ambrabeere: — Maſon's golden conqueror, M. goldener Eroberer: — Rider's lemon, R. Limone: — Stanley's delphin, St. Delphin: — Stanley's golden ball, St. goldener Ball: — Sweet amber, die ſüße Ambrabeere: — Taylor's Nimrod: — Williamſon's yellow hornet, W. gelbe Wespenbeere: — Withington's golden ſcepter, W. goldener Zepter: — Wrigley's Melon, W. Melone ꝛc.

	fl.	kr.
Das Stük — —		

Ferner werden die feinſten Sorten Kern- und Steinobſt auf Paradiesäpfel, Quittenſtämmchen ꝛc. veredelt, und als Orangeriebäumchen, den Schaft zu 1, 2, 3 und 4 Fuß hoch, erzogen, um ſie in Blumentöpfen zu pflegen oder auf Gartenbeeten:

davon

	fl.	kr.
davon koſten Aepfel, Birnen, Abrik., Pfirſchen ꝛc.		
12 Stük — —		
6 Stük — —		
2 Stük — —		
Steinobſt, als Kirſchen, Pflaumen ꝛc. das Stük		

Auch werden dahier gute Garteninſtrumente, als größere und kleinere Gartenmeſſer, Pfropfſägen von Uhrfedern, Meſſerſägen, Okulirmeſſer, ſtählerne Abſchieber zum Okuliren, Pfropfeiſen, Pfropfbeinchen ꝛc. ächt und nach der bequemſten Art, wie ſolche im Handbuch in Kupfer befindlich ſind, verfertiget.

---

	fl.	kr.
Transport der Bäume bis Frankfurt thut 1 Gebund oder Pak — — — — —		
Emballage mit Stroh und der Wurzeln mit feuchtem Moos — — — — —		

Emballage in Matten, oder in Kiſten zu ſehr weiter Verſendung auf Verlangen, wird nach der Auslage berechnet.

Die Bäume werden mit blechernen Nummern bezeichnet, welche ſich auf das mitfolgende Regiſter beziehen.

Von entfernten Käufern wird in Frankfurt ein Kaufmann oder Freund angewieſen, der die weitere Spedition beſorgt und die Zahlung leiſtet. — Von dieſer Bedingung kann nicht abgegangen werden.

In Ermanglung ein und anderer Sorten Obſtes, die etwa bereits abgegangen, oder noch nicht hinreichend erwachſen ſind, werden vorräthige mit ihren ächten Namen bezeichnete ſubſtituiret, die oft beſſer, wenigſtens nicht geringer ſind, als die verlangte, wenn anders die Liebhaber nicht ausdrüklich andere Sorten in ihren Briefen ausſchlagen.

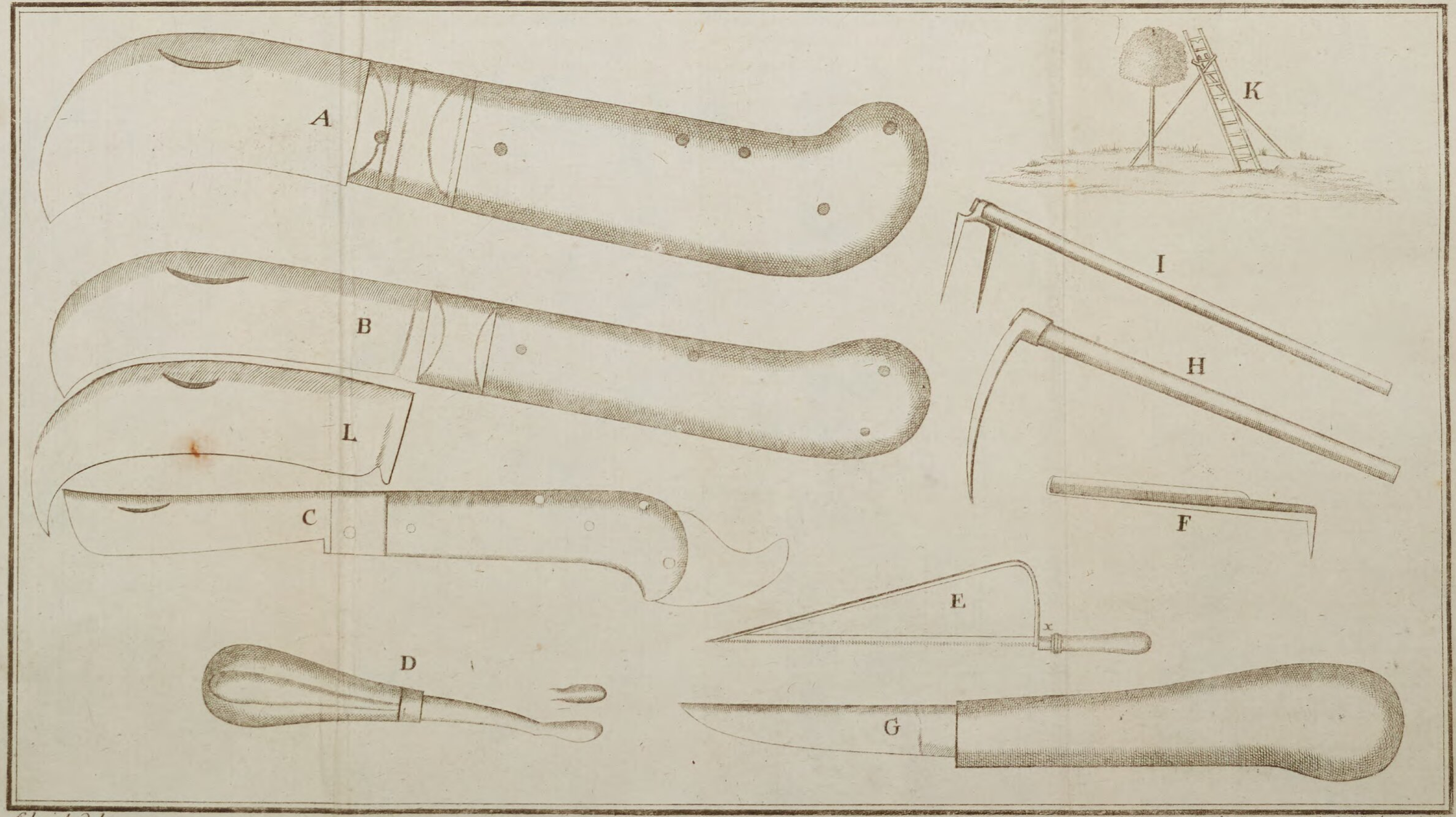
Frühe Beſtellungen im Sommer ꝛc. ſind rathſam und haben den Vorzug.

Sollten bisweilen ein oder andere Käufer die Auswahl wirthſchaftlicher oder Tafelſorten einem redlichen Baumpflanzer, dem die Obſtſorten im Grad ihrer Güte bekannt ſind, ſelbſt überlaſſen wollen, ſo werden ſie ſich nicht übel rathen.

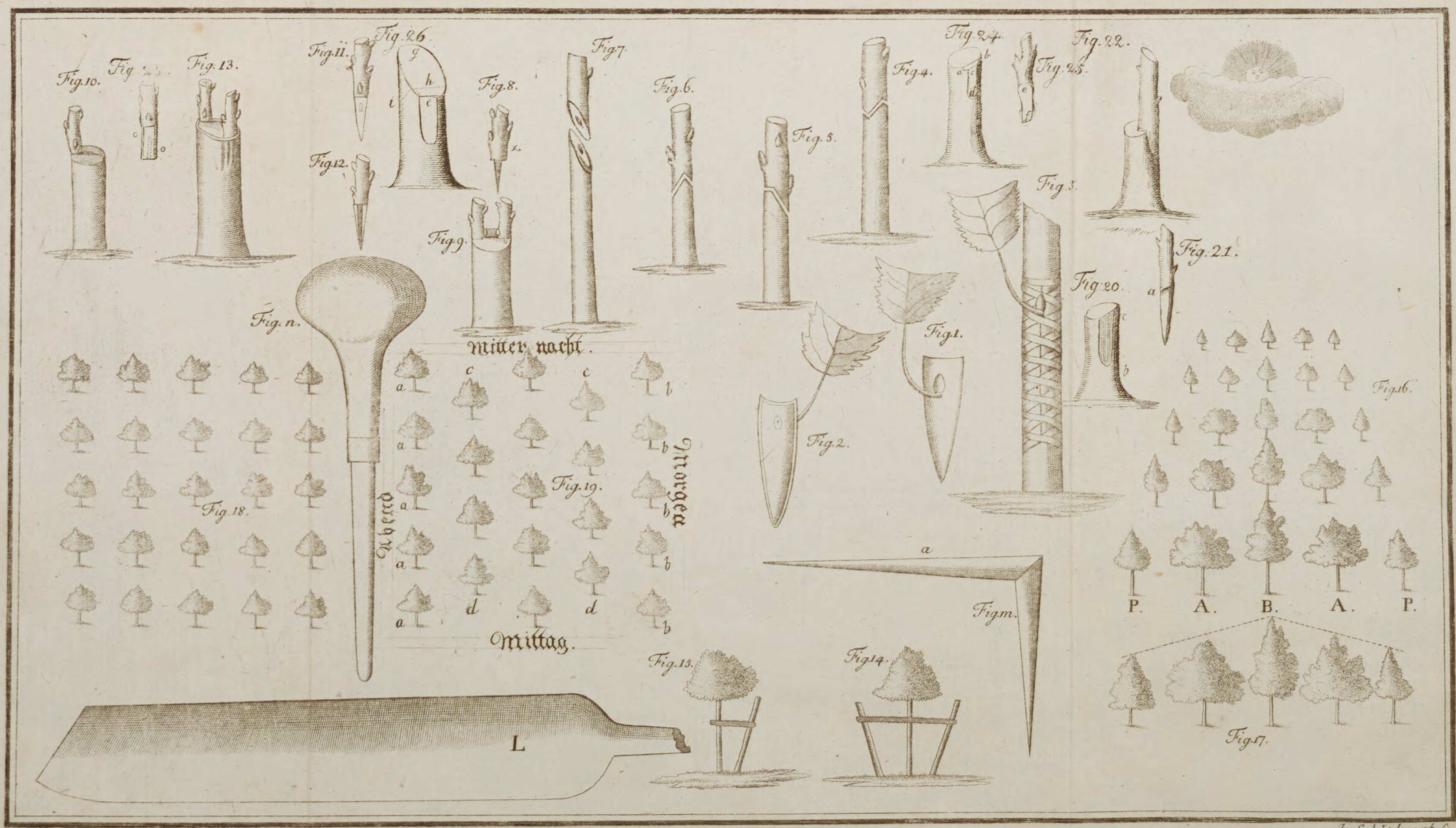
Die gewöhnliche Münzſorten ſind dahier: Reichsconventionsgeld im 24 Fl. Fuß: Der Reichsthaler 90 Kr. — Der Gulden 60 Kr. — Die Louisd'or zu 6 Rthlr. oder 9 Fl. — Die Carolin 11 Fl. — Die Dukaten 5 Fl. — Der franzöſiſche Kronen- oder Laubthaler 2 Fl. 45 Kr.

NB. Einige Zuſäzze und Verbeſſerungen findet der Leſer S. 877—878.

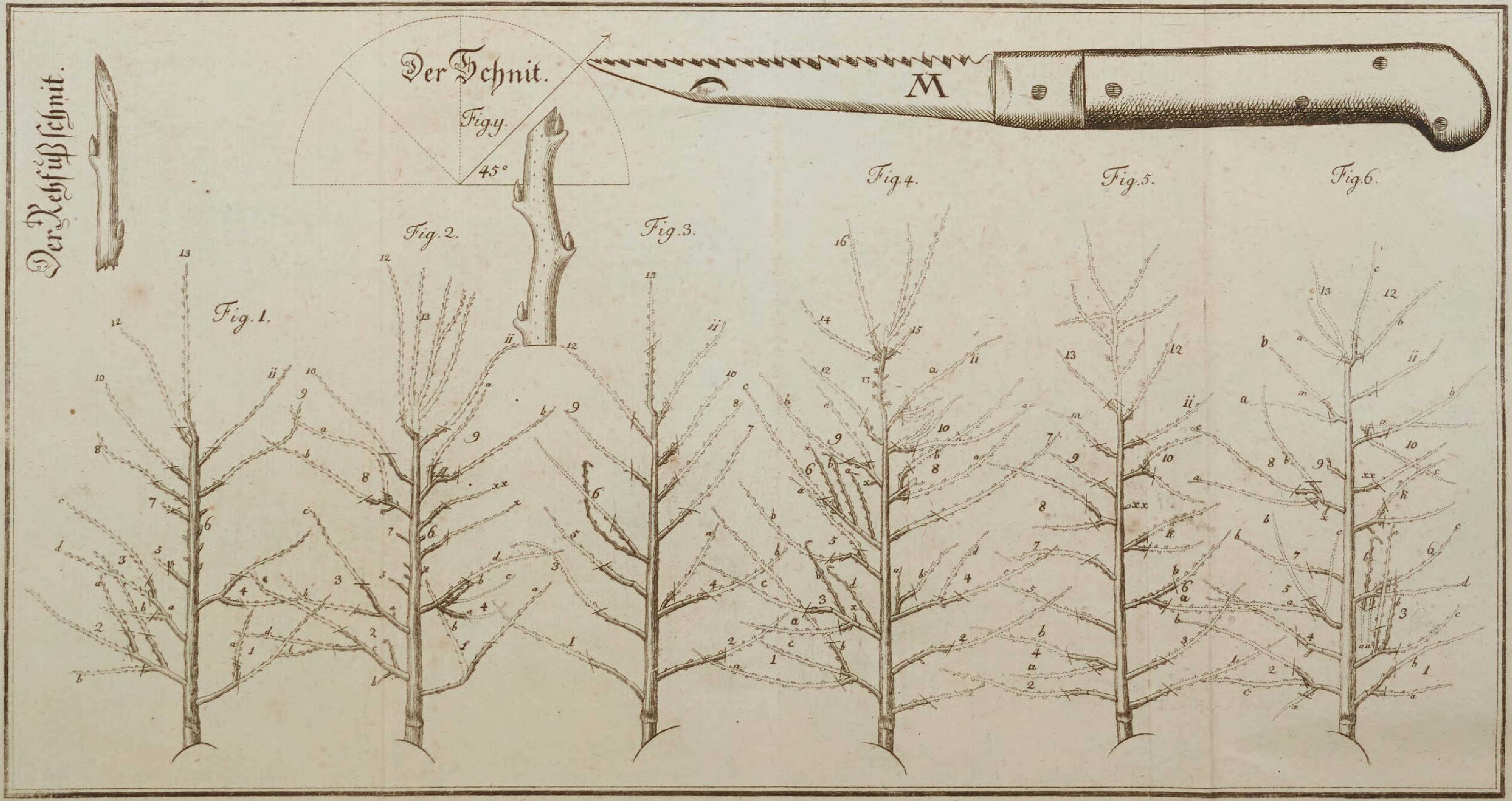
Tab. I.



Christ del. F. S. Walwert sc.

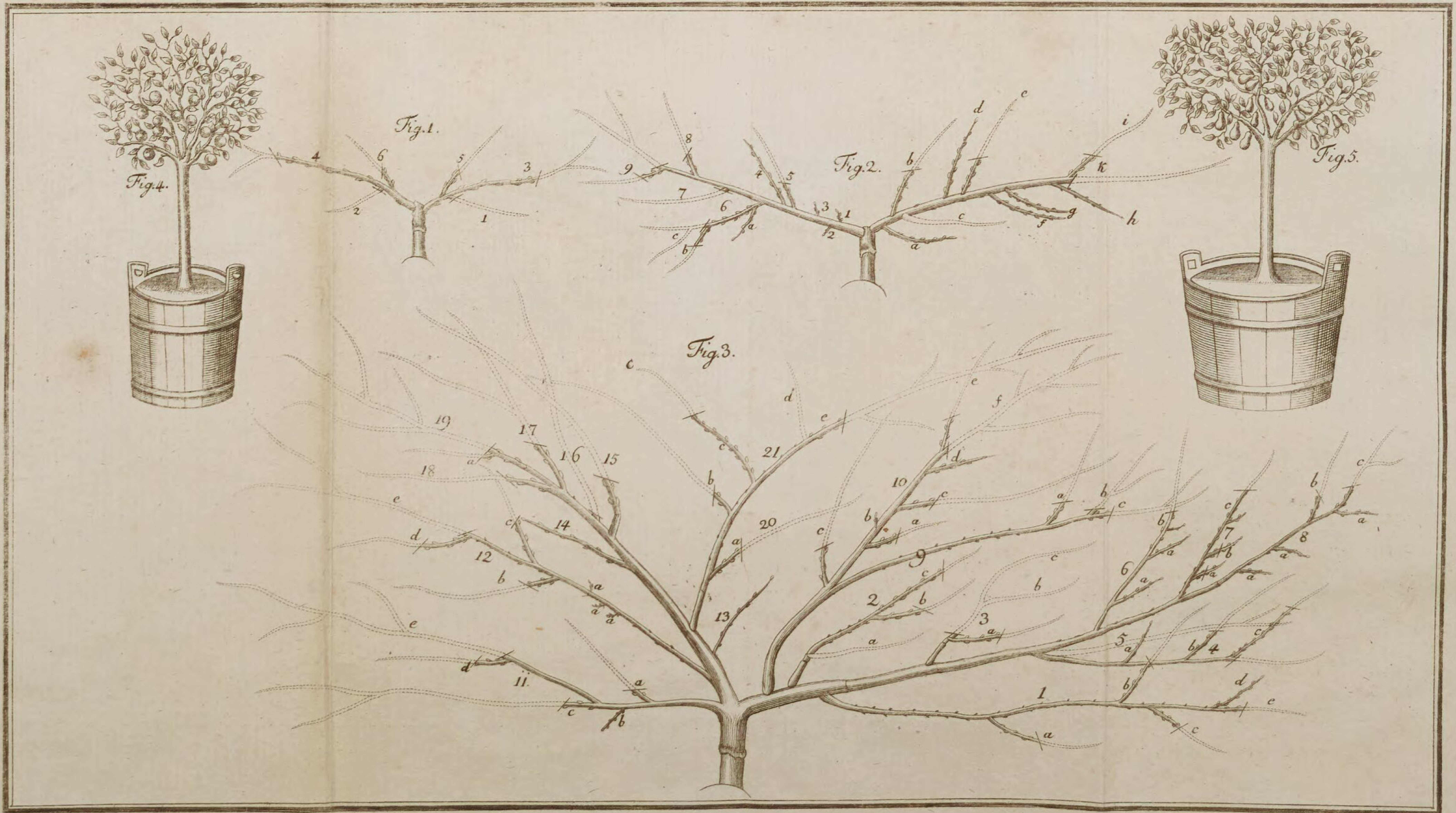


Christ del. J. S. Walwert sc.



Christ del. J.S. Walwert sc.

Tab. IV.



Christ del. J. S. Walwert sc.

1 Gemeinsäge
2 [illegible] Leitern
3 Pfähle
4 Gebünde
5 [illegible]
6 [illegible]
7 [illegible]

SBB 013402081151

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Christ, Johann Ludwig

Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre Mit 4 Kupfertaf. u. 1 Tab

Frankfurt am Mayn 1797

Bamberg, Staatsbibliothek -- Oec.o.181
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11756675-6
VD18 11041765-003